

ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

รายละเอียดคุณลักษณะเฉพาะซื้ออาหารประเภทต่าง ๆ ของงานโภชนาการ จำนวน.....12.....หมวด

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 1

หมวดที่ 1 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่) จำนวน 11 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ซีโครงไก่	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีหัว หลอดลม และส่วนท้อง ขนาดไม่ต่ำกว่า 500 กรัม/โครง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	3,500	กก.	23.00	80,500.00
2	กิ่นไก่	สมบูรณ์ สด สะอาด ไม่ปนเครื่องในชนิดอื่น ขนาด บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	30	กก.	40.00	1,200.00
3	ตับไก่	สมบูรณ์ สด สะอาด ไม่ปนเครื่องในชนิดอื่น บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	60	กก.	110.00	6,600.00
4	ตีนไก่	ทำสำเร็จ สด ใหม่ สะอาด บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	60	กก.	50.00	3,000.00
5	อกไก่เนื้อล้วน	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	1,500	กก.	95.00	142,500.00
6	อกไก่เนื้อล้วนหัน	เนื้อหน้าอก แต่งหนัง ไม่มีกระดูก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม (หันตามใบสั่ง) ขนาดหันชิ้น = 4 X 4 X 0.3 ซม. ขนาดหันริ้วสั้น = 1 X 5 X 1 ซม. ขนาดหันริ้วยาว = 1 X 8 X1 ซม. (กว้าง X ยาว X หยา)	6,667	กก.	95.00	633,365.00
7	สันในไก่บด	ส้อมชมพู ไม่มีเอ็นติด บดหยาบหรือบดละเอียด บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	1,800	กก.	85.00	153,000.00
8	สะโพกไก่	สะโพกไก่ติดกระดูก ขนาดชิ้นละ 125-140 กรัม บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	300	กก.	95.00	28,500.00
9	น่องไก่	น่องไก่ ขนาดที่มีน้ำหนัก 6-10 น่อง/กิโลกรัม ข้อสั้น กระดูกไม่แตกหัก ไม่มีขนไก่ติด บรรจุถุง ละ 1 กิโลกรัม	60	กก.	90.00	5,400.00
10	โคนปีกไก่	ปีกไก่ตอนบน สะอาด ไม่มีขนไก่ติด ไม่มีจุดชำแดง หนังไม่ถลอก จำนวน 18-20 ชิ้น/กิโลกรัม บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	500	กก.	95.00	47,500.00

11	เลือดไก่	ผลิตจากเลือดไก่สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน เป็นก้อน สมบูรณ์ บรรจุลงในน้ำสะอาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ก้อน	200	ก้อน	8.00	1,600.00
						1,103,165.00

หมายเหตุ 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบเนื้อสัตว์ที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบสารเร่งเนื้อแดง (สารชาลบูตามอล) สำหรับทดสอบเนื้อสัตว์
- ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหั่นตามใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงานและบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และ HALAL สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นซองทางเทคนิค

สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 1

เนื้อสัตว์ปีกและส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีก

1. เนื้อสัตว์ปีก หรือส่วนประกอบของเนื้อสัตว์ปีกอยู่ในสภาพที่สมบูรณ์ ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกกลิ่น
2. รายการเนื้อสัตว์ปีกที่มีได้กำหนดให้ลอกหนังออก หนังสัตว์ปีกต้องไม่หลุด ไม่มีรอยฉีกขาด ไม่มีขนติด ไม่มีรอยตำหรือตำหนิอื่น ๆ
3. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน
4. ต้องบรรจุในภาชนะ หรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
5. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสี หรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
6. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท หรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP : Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติ

ในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)

7. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ปีก (ไก่)

เนื้อไก่ชำแหละ (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อไก่ชำแหละ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะ สำหรับอาหารเลข มอก.34-2536 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมไก่สดแช่เยือกแข็ง เลขที่ มอก.590-2528 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะ สำหรับสัตว์ปีกเยือกแข็ง เลขที่ มอก.973-2533
- สถานที่ประกอบการ ต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา
- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

3. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

a. ประเภอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ

-18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุด ไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมียุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจจะก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรจุทุกชั้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้นำอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 2

หมวดที่ 2 อาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู) จำนวน 13 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ซี่โครงหมูอ่อนสับ	กระดูกซี่โครงหมูอ่อน สด สะอาด ตัดเนื้อกระดูกบังลม หั่นขึ้นตามร่องซี่โครง ขนาดกว้าง 2.5-3 ซม. ยาว 3-4 ซม. เนื้อติดกระดูกหนาไม่ต่ำกว่า 1.5 ซม. ติดมันไม่เกิน 20% ไม่ปนกระดูกสันหลัง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	967	กก.	180.00	174,060.00
2	ตับหมูหั่น	ตับหมูที่มีลักษณะสด สะอาด มีสีแดง ไม่หมองคล้ำ ไม่มีพังผืด ไม่มีส่วนขั้วและส่วนที่ไม่ใช้ตัดมา หั่นตามใบสั่งซื้อ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	225	กก.	130.00	29,250.00
3	ลิ้นหมูสด	ไม่มีหลอดเลือด สด ใหม่ สะอาด ไม่เป็นเมือก สีเป็นไปตามธรรมชาติ ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 400-500 กรัมต่อชิ้น บรรจุในถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงสนิท	10	กก.	90.00	900.00
4	เลือดหมูหลอด	ผลิตจากเลือดหมูสด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น สีเป็นไปตามธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุหลอดละไม่น้อยกว่า 210 กรัม	270	หลอด	8.00	2,160.00
5	ไส้หมูอ่อน (ไส้หวาน)	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่น ไม่เป็นเมือก สีเป็นไปตามธรรมชาติ บรรจุในถุงมาตรฐาน ซิลปากถุงสนิท บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	40	กก.	130.00	5,200.00
6	หนังหมูพอง	ใหม่ สะอาด ขาวใสพองสม่ำเสมอ ไม่มีขนติด ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ขนาดไม่เล็กกว่า 10 ซม. ชั่งไม่รวมน้ำ บรรจุในภาชนะบรรจุที่ได้มาตรฐาน	60	กก.	65.00	3,900.00
7	หมูแดง	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีกลิ่น ไม่เป็นเมือก บรรจุในถุงมาตรฐานซิลปากถุงสนิท	50	กก.	90.00	4,500.00
8	เนื้อหมูหั่นปรุงรส	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสันหลัง หรือซี่โครงติดมาด้วย หั่นตามใบสั่ง ลักษณะเป็นเส้นยาวสมบูรณ์ ขนาดหั่นชิ้น = 4 X 4 X 0.3 ซม. ขนาดหั่นริ้วสั้น = 2-2.5 X 5-6 X 1-2 ซม. ขนาดหั่นริ้วยาว = 2-2.5 X 8-9 X 1-2 ซม. (กว้าง X ยาว X หนา) หมักสำเร็จ	1,800	กก.	135.00	243,000.00

		บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม				
9	เนื้อหมูสันนอกบด	เป็นเนื้อหมูจากส่วนสะโพกหรือไหล่ ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 90% ไขมันหมู 10% บดหยาบหรือบดละเอียดตามใบสั่ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	3,000	กก.	130.00	390,000.00
10	เนื้อหมอบดหมักสำเร็จ	เป็นเนื้อหมูจากส่วนสะโพกหรือไหล่ ในสัดส่วนหมูเนื้อแดง 90% ไขมันหมู 10% บดละเอียดหมักสำเร็จ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	1,200	กก.	135.00	162,000.00
11	เนื้อหมูสันนอก	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสันหลัง หรือซี่โครงติดมาด้วย ลักษณะเป็นเส้นยาวสมบูรณ์ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	2,800	กก.	130.00	364,000.00
12	เนื้อหมูสันนอกหั่น	เป็นเนื้อที่ชำแหละจากซี่โครงซี่ที่ 3 ถึงกระดูกเชิงกราน ลอกส่วนที่เป็นไขมันและพังผืดออก ไม่มีกระดูกสันหลัง หรือซี่โครงติดมาด้วย หั่นตามใบสั่ง ลักษณะเป็นเส้นยาวสมบูรณ์ ขนาดหั่นชิ้น = 4 X 4 X 0.3 ซม. ขนาดหั่นริ้วสั้น = 2-2.5 X 5-6 X 1-2 ซม. ขนาดหั่นริ้วยาว = 2-2.5 X 8-9 X 1-2 ซม. (กว้าง X ยาว X หนา) หมักสำเร็จ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	1,800	กก.	130.00	234,000.00
13	เนื้อหมูสามชั้น	หมูสามชั้นที่ชำแหละจากบริเวณซี่โครง หนึ่งสีขาวปราศจากขน เนื้อสีชมพูอมแดง เรียงกันเป็นชั้นจำนวน 3 ชั้น ชั้นบนสุดต้องมีเนื้อแดงหนาอย่างน้อย 0.5 นิ้ว ความหนาไขมันชั้นใต้หนังไม่เกิน 2.5 ซม. ไม่มีกระดูกแข็งหรือกระดูกอ่อน หั่นตามใบสั่งซื้อ 1. ขนาดหั่นชิ้น = 2.5 ซม. X 4-5 ซม. X 5 มม. (กว้าง X ยาว X หนา) บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม 2. แบบหั่นชิ้นน้ำหนัก 2.5 กิโลกรัมต่อชิ้น	190	กก.	130.00	24,700.00
						1,637,670.00

- หมายเหตุ** 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบเนื้อสัตว์ (หมู) ที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-
- ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาแดงศพ) ในอาหาร
 - ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
 - ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด สะอาด สีเนื้อธรรมชาติ ไม่มีรอยชำรุด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสีคล้ำ ไม่มีเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตามใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารทุกชนิดปลอดภัยจากสารเร่งเนื้อแดง และยาปฏิชีวนะตกค้าง เป็นผลิตภัณฑ์จากโรงงาน และบริษัทที่ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP และ HALAL สามารถแสดงให้เห็นให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นซองทางเทคนิค และตรวจสอบย้อนหลังได้

ข้อกำหนดคุณลักษณะของอาหารหมวดเนื้อสัตว์ (หมู)

เนื้อหมูและส่วนประกอบของหมู

1. เป็นเนื้อหมูหรือส่วนประกอบของหมูที่ใหม่ สด สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นผิดปกติ ไม่มีเมือกสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ
2. ต้องปราศจากสารเคมี สี หรือสิ่งอื่นใดเจือปน
3. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
4. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปนหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ ในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
5. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัท หรือโรงงานที่ผ่านการรับรองมาตรฐานหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP : Good Manufacturing Practice) ของกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point) และผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)
6. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 2

เนื้อหมูสด (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของเนื้อหมูชำแหละ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ
 - สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกำหนดสุขลักษณะสำหรับอาหารเยือกแข็ง เลขที่ มอก.928-2533 และมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมสุกรแช่เยือกแข็งเลขที่ มอก.1197-2536
 - เนื้อหมูและผลิตภัณฑ์ต้องสด สะอาด ปราศจากสารเคมี สารเร่งเนื้อแดง หรือสิ่งอื่นใดเจือปน ไม่มีขนติด หรือมีรอยตำหนิอื่น ๆ ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีกลิ่นผิดปกติหรือเป็นเมือกสีคล้ำ ไม่มีพยาธิ และสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ

- สถานที่ประกอบการ ต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิตเครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้ก่อโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
 - ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่สร้างขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร
 - ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ
- แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา
- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

3. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้
 - a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ
 - b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ
- หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง
- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
 - มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
 - ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
 - อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง

- การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 3

หมวดที่ 3 อาหารหมวดเนื้อสัตว์น้ำ จำนวน 18 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ปลาชุกเบญจพรรณ	สด ใหม่ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มี ก้างปลาและหัวปลา สภาพดี เป็นผลิตภัณฑ์ที่มี มาตรฐานรับรอง อย.	350	กก.	95.00	33,250.00
2	ปลาตุ๋น	สด ใหม่ สะอาด หั่นชิ้นเสมอ มีเส้นผ่าศูนย์กลาง ต่อชิ้นไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว ไม่รวมหัวหาง	560	กก.	100.00	56,000.00
3	เนื้อปลาทับทิม	สด ใหม่ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 800-1,000 กรัมต่อตัว แล่เอาเฉพาะเนื้อ ซึ่งไม่รวมน้ำ และ น้ำแข็ง	600	กก.	170.00	102,000.00
4	ปลาหูช้างเฉพาะเนื้อ	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ไม่มี ก้างปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	43	กก.	150.00	6,450.00
5	ปลาหูช้าง	สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุด ท้องไม่แตก ไม่เหม็น ขนาดบรรจุถุงละ 2 ตัว น้ำหนักไม่น้อยกว่า 64 กรัม/ตัว	500	เซ่ง	18.00	9,000.00
6	ปลาทุสด	สด ใหม่ สะอาด หัวไม่หลุด ท้องไม่แตกสภาพดี ควักไส้และเหงือกออกแล้ว ขนาดไล่เลี่ยกัน 9-10 ตัวต่อกิโลกรัม	180	กก.	120.00	21,600.00
7	ปลานิลแดดเดียว	ตัวใส สะอาด แดดเดียว จัดไม่มีกลิ่นเหม็น น้ำหนักประมาณ 80-100 กรัมต่อตัว	100	กก.	135.00	13,500.00
8	เนื้อปลานิล	สด ใหม่ สะอาด ขนาดตัวไม่น้อยกว่า 800-1,000 กรัมต่อตัว แล่เอาเฉพาะเนื้อ ซึ่งไม่รวมน้ำ และ น้ำแข็ง	5,587	กก.	160.00	893,920.00
9	ปลาสดแดดเดียว	ตัวขนาด 9-10 ตัว/กิโลกรัม ไม่เค็มจัด ไม่มีกลิ่นตุ เนื้อไม่ละ ไม่เป็นเมือก ไม่มีหนอนแมลงวัน ไม่มีสิ่ง แปลกปลอม บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน	500	กก.	210.00	105,000.00
10	ปลาโอทำสำเร็จ	สด สะอาด ตัดหัว ควักไส้ ขนาดตัวไม่ต่ำกว่า 500 กรัมต่อตัว ซึ่งไม่รวมน้ำและน้ำแข็ง	160	กก.	105.00	16,800.00
11	ปลาซาบะย่าง	ย่างสีสม่ำเสมอ ตัดหัว ควักไส้ ท้องไม่แตก หนังไม่ ลอก น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 500 กรัมต่อตัว	90	กก.	120.00	10,800.00
12	ปลาอย่าง	ปลากรดอย่างเกรด A กลิ่นหอม ขนาด 7-8 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม ชนิดสีเหลือง	40	กก.	190.00	7,600.00

13	กุ้งซีแฮ้สด	สด ตัวใส สะอาด หัวไม่ขาด ขนาด 50-52 ตัวต่อ 1 กิโลกรัม	400	กก.	320.00	128,000.00
14	เนื้อปูทะเล (เนื้อเป็นก้อน)	เป็นเนื้อปูจากส่วนนื้วก้อย เป็นก้อน ไม่มีเปลือก บางปน ไม่มีเมือกกลิ่น เนื้อปุมีสีขาว กลิ่นหอม	15	กก.	970.00	14,550.00
15	ปลาหมึกกล้วยไม่ลอกหนัง	สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสี ขาวนวล ไม่ลอกหนัง ขนาดลำตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4-5 นิ้วต่อตัว	50	กก.	200.00	10,000.00
16	ปลาหมึกกล้วยลอกหนัง	สด สะอาด ไม่มีกระดองปน เนื้อล้วน เนื้อเป็นสี ขาวนวล ไม่ลอกหนัง ขนาดลำตัวยาวไม่ต่ำกว่า 4-5 นิ้วต่อตัว	50	กก.	200.00	10,000.00
17	ปลาอินทรีเค็ม	นื้ม ไม่เค็มจัด ไม่ขึ้นเกลือ สะอาด ไม่ขึ้น ไม่มีหนอน ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นอับ สภาพดี มีขนาดที่มื้น้ำหนัก ตัวละ 1.5-3 กิโลกรัม	60	กก.	350.00	21,000.00
18	หอยแมลงภู่สดแกะเปลือกต้มสุก	ใหม่ สะอาด เป็นตัวขนาดกลาง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่แฉะแข็ง ชั่งไม่รวมน้ำ และน้ำแข็ง บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	83	กก.	150.00	12,450.00
						1,471,920.00

หมายเหตุ 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบเนื้อสัตว์ที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาแดงศพ) ในอาหาร
- ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
- ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหารและเครื่องดื่ม

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารประเภทกุ้งสด ปลาสด หอยสด ต้องสด สะอาด ไม่แฉะแข็ง ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่แช่น้ำยาหรือเกลือ อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด และหันตามใบสั่งซื้อ
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด โดยลำดับที่ 1, 15, 18 และ 19 ต้องระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิต ลงบนบรรจุภัณฑ์

3. การขนส่งสินค้าตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
4. วัสดุอาหารปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันบูด และฟอร์มาลิน

สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 3 อาหารสดประเภทสัตว์น้ำ (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่มีกำหนดไว้ในปัจจุบัน
- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะของมาตรฐานอาหาร

เลขที่ มอก. 34-2536

- สถานประกอบการต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์

ที่ทำให้ก่อโรค

- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีในอาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ไตมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ

แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

3. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

- a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมียุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ
หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่สงสัยว่าเสี่ยง
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 4

หมวดที่ 4 อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป จำนวน 28 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ปลาซุดทอดมัน	ทำจากเนื้อปลาซุดไม่มีก้างปน ผสมถั่วฝักยาว ใบมะกรูด เครื่องแกงมีกลิ่นหอม เนื้อเหนียว นุ่ม ไม่ผสมแป้ง เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานรับรอง อย. บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	333	กก.	100.00	33,300.00
2	ปลาทิพย์	ขนาดบรรจุ 500 กรัม/กล่อง บรรจุไม่น้อยกว่า 10 ชิ้น/กล่อง	67	กล่อง	100.00	6,700.00
3	ปลาหมึกด่าง	เนื้อแข็ง สีไม่ซีด ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มี สิ่งแปลกปลอม และสารปนเปื้อน บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	83	กก.	140.00	11,620.00
4	ลูกชิ้นปลากลมใหญ่	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	150	กก.	95.00	14,250.00
5	ลูกชิ้นปลาบัวลอย	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	60	กก.	120.00	7,200.00
6	ลูกชิ้นปลาแท่ง	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นคาว ไม่เหม็นหืน ไม่เป็นเมือก ไม่ปนแป้ง เหนียว ไม่มีสารเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	30	กก.	95.00	2,850.00
7	กุนเชียงหมู	ทำจากหมูล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลัก อนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กุนเชียงแต่ละเส้นมี ความยาวระหว่าง 5-8 นิ้ว สีสตามธรรมชาติของ กุนเชียง บรรจุสุญญากาศ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม	283	กก.	120.00	33,960.00
8	กุนเชียงไก่	ทำจากไก่ล้วน ผ่านกรรมวิธีผลิตที่สะอาดถูกหลัก อนามัย ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กุนเชียงแต่ละเส้นมี ความยาวระหว่าง 5-8 นิ้ว สีสตามธรรมชาติของ กุนเชียง บรรจุสุญญากาศ บรรจุถุงละ 1,000 กรัม ได้มาตรฐาน HALAL	10	กก.	195.00	1,950.00
9	หมูหยอง	กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มี สิ่งเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	60	กก.	330.00	19,800.00
10	ไก่หยอง	กรอบใหม่ เป็นเส้น ไม่ปน ไม่เหม็นหืน ไม่มี สิ่งเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม ได้มาตรฐาน HALAL	10	กก.	150.00	1,500.00

11	ไก่ยอ	สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ผ่านการรับรองอาหารฮาลาล ขนาดบรรจุ 430 กรัม/แพ่ง	100	แพ่ง	60.00	6,000.00
12	หมูยอ	สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท ขนาดบรรจุ 300 กรัม/แพ่ง	433	แพ่ง	60.00	25,980.00
13	ไก่จ้อ	สด ใหม่ ไม่เป็นเมือก ไม่มีกลิ่นเหม็น บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิท มีวันหมดอายุชัดเจน ผ่านการรับรองอาหารฮาลาล บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	150	กก.	165.00	24,750.00
14	นักเก็ตไก่	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน แสดงวันหมดอายุชัดเจน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	33	กก.	160.00	5,280.00
15	ไส้กรอกไก่	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ได้มาตรฐานข้อกำหนด HALAL ขนาดยาวประมาณ 3.5-4 นิ้ว จำนวน 25-30 ชิ้นต่อกิโลกรัม	133	กก.	180.00	23,940.00
16	ไส้กรอกไก่คอกเทล	ทำจากเนื้อไก่ เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ได้มาตรฐานข้อกำหนด HALAL ขนาดยาวประมาณ 1-1.5 นิ้ว	15	กก.	180.00	2,700.00
17	ไส้กรอกหมูคอกเทล	ทำจากเนื้อหมู เป็นไส้กรอกอย่างดี ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ปลอดจากสารบอแรกซ์ ขนาดยาวประมาณ 1-1.5 นิ้ว บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	15	กก.	180.00	2,700.00
18	ลูกชิ้นหมู	ส่วนผสมเนื้อหมูล้วน สด สะอาด ไม่มีเอ็น ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 40 ลูก/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	325	กก.	140.00	45,500.00
19	ลูกชิ้นไก่	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ได้มาตรฐานข้อกำหนด HALAL ขนาดบรรจุไม่ต่ำกว่า 40 ลูก/ถุง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	10	กก.	90.00	900.00
20	ແໜ່ງແຕ່ງ	สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นเมือก ขนาดบรรจุแพ่งละ ไม่น้อยกว่า 225 กรัม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	67	แพ่ง	40.00	2,680.00
21	เต้าหู้กระยัดไส้หมู	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เป็นเมือก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีมาตรฐานรับรอง อยู่. บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	33	กก.	160.00	5,280.00
22	ลูกชิ้นกึ่งอย่างดี	สด ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่เป็นเมือก บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	33	กก.	150.00	4,950.00
23	ปลาหมึกในน้ำมันพืชกระป๋อง	ภาชนะบรรจุได้มาตรฐาน บรรจุกระป๋องละ 1,800 กรัม	10	กระป๋อง	350.00	3,500.00

24	ปลาทูนาน้ำเกลือ กระป๋อง	ภาชนะบรรจุได้มาตรฐาน บรรจุกระป๋องละ 1,800 กรัม	10	กระป๋อง	350.00	3,500.00
25	เต้าหู้ปลา	ขนาด 60-70 ชิ้น/กิโลกรัม มีส่วนผสมของเนื้อ ปลาบดไม่น้อยกว่า 50% และส่วนผสมของแป้งไม่ เกิน 15% ขนาด 2.5 ซม. X 2.5 ซม. X 227 ซม. (กว้างXยาวXสูง) สด ใหม่ นุ่ม บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	133	กก.	170.00	22,610.00
26	ปูอัด	ทำมาจากเนื้อปลาบด (ซูริมิ) ผสมเครื่องปรุง ตกแต่งสีให้ดูเหมือนเนื้อปูจริง บรรจุถุงละ 500 กรัม	50	กก.	120.00	6,000.00
27	ปลาหมึกแห้ง	แห้ง ไม่มีรา ไม่มีกลิ่นหืน สีเป็นไปตามธรรมชาติ ของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุ 500 กรัม/ถุง	6	กก.	550.00	3,300.00
28	ปลาร้าปลากระดี	สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งปนเปื้อนและสารเจือปน บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	33	กก.	70.00	2,310.00
						325,010.00

หมายเหตุ 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ
เนื้อสัตว์แปรรูปที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาแดง) ในอาหาร
- ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
- ชุดทดสอบสารเร่งเนื้อแดง (สารชาลบูตามอล)
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
- ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหารและเครื่องดื่ม

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้ว
พบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด ใหม่ สะอาด ไม่แต่งสี ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีเมือก ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่แฉะแข็ง
2. บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพลาสติก หรือกล่องที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุภัณฑ์อาหาร Food Grade ปิดสนิท
ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์

3. วัสดุทุกระายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
4. การขนส่งตามมาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ มีการควบคุมอุณหภูมิตลอดระยะเวลาการขนส่งจนถึงลูกค้า
5. วัสดุอาหารปลอดภัยจากยาปฏิชีวนะตกค้าง ตามมาตรฐานกรมปศุสัตว์ ได้รับการรับรองตามมาตรฐาน GMP, HACCP สามารถแสดงให้เห็นคณะกรรมการตรวจสอบได้
6. รายการที่ 1 และ 3 อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 7 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด
7. รายการที่ 2, 4, 5 และ 10-23 อุณหภูมิสินค้าไม่เกิน 0-4 องศาเซลเซียส น้ำหนักตามข้อกำหนด

สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 4

อาหารหมวดเนื้อสัตว์แปรรูป

1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สด สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร หรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีคุณลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
5. เป็นผลิตภัณฑ์ของบริษัทหรือโรงงานที่ผ่านการรับรองระบบการวิเคราะห์อันตรายและควบคุมจุดวิกฤติในกระบวนการผลิต หรือ HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
6. รายการเนื้อสัตว์ที่มีไขมันหมู ต้องผ่านการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล (HALAL)
7. สถานที่ประกอบการต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

ประเภทอาหารที่ต้องมีสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.)

ผลิตภัณฑ์	เลขที่ มอก.
กุนเชียง	914-2539
ไส้กรอก	2300-2549
เต้าหู้ปลา	728/2548
ลูกชิ้นหมู	1009-2533

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหาร

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์

ที่ทำให้ก่อโรค

- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ

แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

3. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมียุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ

- จะต้องบรรทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 5

หมวดที่ 5 อาหารหมวดไข่ จำนวน 6 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ไข่เป็ด	ไข่เป็ด ใหม่ สด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน บรรจุไข่ใส่แก้วพลาสติกสะอาด ไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ(แฉีกคั่นแก่ผู้ขาย)	4,500	ฟอง	5.50	24,750.00
2	ไข่ไก่	ไข่ไก่ ใหม่ สด น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 60 กรัม ภายในไข่แดงกลมมน ไข่ขาวหุ้มไข่แดงโดยรอบ ผิวเปลือกไม่มัน สะอาด ไม่มีมูลสัตว์ปนเปื้อน บรรจุไข่ใส่แก้วพลาสติกสะอาด ไม่มีฝุ่นผง และแมลงสาบ(แฉีกคั่นแก่ผู้ขาย)	62,000	ฟอง	3.20	198,400.00
3	ไข่เป็ดเค็มสุก	น้ำหนักฟองละไม่น้อยกว่า 65 กรัม รสเค็มไม่มาก ไข่แดงสีแดงมัน ไข่ขาวนุ่ม แน่น ไม่มีรูพรุน ไม่มีฟองอากาศ ไม่บูบหรือราวน เปลือกขาวสะอาด ไม่มีรา ทำจากไข่ใหม่ บรรจุไข่ใส่แก้วพลาสติกสะอาดไม่มีฝุ่นผงและแมลงสาบ (แฉีกคั่นแก่ผู้ขาย)	4,000	ฟอง	7.00	28,000.00
4	ไข่นกกระทาต้ม	ปอกเปลือกไข่ออกแล้ว สภาพดีไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เหนียวเป็นยาง บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน	2,200	ฟอง	1.00	2,200.00
5	ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรซ์	ไข่ขาวล้วน ผลิตจากไข่ไก่สด ตอกและแยกไข่ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรซ์ ไม่มีเปลือกไข่ปน บรรจุในแกลลอนที่สะอาด และปลอดภัยต่ออาหาร ขนาดบรรจุขวดละ 2 กิโลกรัม มีฉลากแสดงปริมาณบรรจุ น้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และชื่อผู้ผลิตจัดเก็บและขนส่งในอุณหภูมิห้องเย็น 0-4 องศาเซลเซียส	200	ขวด	170.00	34,000.00
6	เต้าหู้ไข่ (เต้าหู้หลอด)	เต้าหู้หลอด มีส่วนผสมของไข่ไก่สดมากกว่า 50% บรรจุไม่น้อยกว่า 120 กรัม/หลอด	3,167	หลอด	9.00	28,503.00
						315,853.00

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการเป็นผลิตภัณฑ์จากฟาร์มและโรงงานที่ได้รับมาตรฐานของกรมปศุสัตว์ ISO 9001, GMP และ HACCP พร้อมทั้งมีใบรับรองจากฟาร์มมายืนยันให้ ณ วันยื่นช่องทางเทคนิค และสามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ทุกครั้ง
2. การผลิตและบรรจุ ไข่ขาวเหลวพาสเจอร์ไรส์ ไข่ไก่ต้มปอกเปลือก จะต้องผ่านมาตรฐานการรับรองจาก ISO 9001, GMP และ HACCP และสามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้ ณ วันยื่นช่องทางเทคนิค และตรวจสอบย้อนหลังได้
3. แผงพลาสติกรองรับไข่ ต้องสะอาดไม่มีมูลสัตว์ คราบเชื้อราปนเปื้อน และผู้ประมูลได้ต้องนำแผงไข่ที่สะอาดสีส้มมาสำหรับเปลี่ยนก่อนใช้งานโภชนาการ จำนวน 30 แผง
4. การขนส่งสินค้า พนักงานขนส่งสินค้าต้องสุภาพเรียบร้อย มีความรับผิดชอบ และสามารถเป็นสื่อกลางของบริษัทได้ ภาชนะขนส่งได้มาตรฐานสากล ถูกสุขลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะการขนส่งจนถึงลูกค้า
5. รายการที่ 4-6 จะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถังพลาสติกหรือกล่องที่ได้มาตรฐาน ใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก วันที่ผลิต วันหมดอายุ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์
6. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 6

หมวดที่ 6 อาหารหมวดผักสด จำนวน 91 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	กะเพรา	ก้านเขียว ใบสด มีกลิ่นหอม สะอาด ไม่พรมน้ำ ใบไม่ร่วง	125	กก.	35.00	4,375.00
2	กะหล่ำดอก	ดอกขาวสะอาด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกไม่น้อยกว่า 5 นิ้ว ไม่เป็นจุดต่างดำ ไม่ซ้ำ ไม่มีหนอน ไม่มีใบและก้านยาวต่ำกว่าดอกไม่เกิน 2 นิ้ว	60	กก.	60.00	3,600.00
3	กะหล่ำปลี	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 13 ซม. ตัดแต่งใบเขียวห่อหุ้มภายนอกออก สด สีเขียวอ่อน กลมมน ไม่มีหนอน ไม่เน่า กาบใบไม่ซ้ำ	1,267	กก.	28.00	35,476.00
4	กะหล่ำปลีม่วง	ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่าหัวละ 10 ซม. กาบแข็ง หัวแน่น ไม่มีหนอน กาบใบไม่ซ้ำ	5	กก.	35.00	175.00
5	กระชายซอย	เป็นกระชายที่สดและสะอาด หั่นเป็นเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของกระชาย	100	กก.	60.00	6,000.00
6	กระชายหัว	เป็นกระชายที่สดและสะอาด สีอ่อนเหลือง ไม่เน่า	10	กก.	50.00	500.00
7	กวาดั่ง	อ่อน สด ใบและลำต้นสีเขียวสด ไม่มีใบเหลือง ไม่มีหนอนเจาะ ความยาวลำต้นไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว	1,000	กก.	22.00	22,000.00
8	กวาดั่งใต้หัว	อ่อน สด ไม่มีใบเน่าหรือเหลือง ต้นอวบไม่แก่ ไม่มีดอก ไม่มีแมลงกัดกิน ความสูงเฉลี่ยต่อต้นไม่ต่ำกว่า 25 ซม.	150	กก.	45.00	6,750.00
9	กุยช่ายขาว	ใหม่ สด สะอาด มีสีขาวตลอดปลาย ใบยาวงาม อ่อนนุ่ม	67	กก.	130.00	8,710.00
10	ข่าอ่อน	อ่อน ผิวขาว อวบ สะอาด ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน มีส่วนลำต้นติดมาไม่เกิน 3 นิ้ว	60	กก.	45.00	2,700.00
11	ข้าวโพดหวานดิบ	ไม่แก่จัดเปลือกเปลือก และก้านออกหมด มีเมล็ดเต็มฝักสม่ำเสมอ ไม่มีหนอนหรือแมลงกัดกิน ไม่เปียกน้ำ มีสภาพดี มีความยาวไม่ต่ำกว่า 18 ซม.	25	กก.	30.00	750.00
12	ข้าวโพดอ่อน	เปลือกเปลือก สด อ่อน ไม่มีใยข้าวโพด ยาวประมาณ 9-10 ซม. ติดข้าว ข้าวยาวไม่เกิน 2-4 ซม.	50	กก.	50.00	2,500.00
13	ขิงแก่	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด เนื้อแข็งไม่มีราก แต่ละหัวหนักระหว่าง 100-200 กรัม	142	กก.	50.00	7,100.00

14	ชิงชอย	สด และสะอาด ขูดผิวออกหมด หั่นฝอยเป็นเส้น ลักษณะเส้นเล็ก ๆ ตามความยาวของชิง มีความยาวระหว่าง 1.5-2.5 นิ้ว	100	กก.	50.00	5,000.00
15	คะน้า	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ลำต้นอวบ ไม่มีหนอน ความสูงเฉลี่ยต่อต้นไม่ต่ำกว่า 25 ซม.	2,000	กก.	45.00	90,000.00
16	คื่นฉ่าย	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ตัดส่วนรากออก ไม่มีดิน ลำต้นไม่ชำหรือหัก ใบสีเขียว แต่ละต้นมีความยาวไม่ต่ำกว่า 7 นิ้ว	300	กก.	90.00	27,000.00
17	แครอท	ขนาด 4-5 หัว/กิโลกรัม เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อนไม่เป็นเสี้ยนในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้าน มีลักษณะเป็นหัวเดียว	600	กก.	35.00	21,000.00
18	ชะอม	สด ใหม่ ยอดอ่อน ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ชำ ใบไม่ร่วง	10	กก.	40.00	400.00
19	ดอกกุยช่าย	อ่อน สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	33	กก.	80.00	2,640.00
20	ดอกแค	สด ใหม่ สะอาด ไม่เป็นหนอน หรือแมลงกัดกิน ดอกตูมไม่บาน คั่วติดดอก	30	กก.	35.00	1,050.00
21	ดอกหอม	สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มีสภาพสมบูรณ์	60	กก.	80.00	4,800.00
22	ตะไคร้	ตะไคร้แก่ ที่สด และสะอาด เฉพาะลำต้น มีสภาพสมบูรณ์ ไม่มีใบและราก แต่ละต้นต้องมีความยาวไม่เกิน 7 นิ้ว	60	กก.	25.00	1,500.00
23	แตงกวา	ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ทรงกลม ยาว ค่อนข้างตรง ผิวเกลี้ยง เต่งตึง เนื้อแน่น ผลสีเขียวอ่อน ปนแก่ ไม่มีก้านติดมา แต่ละลูกมีความยาวไม่ต่ำกว่า 2 นิ้ว	800	กก.	28.00	22,400.00
24	แตงโมอ่อน	ผิวสีเขียวอ่อน ขนาด 5-6 ลูก/กก. สด เนื้อในอ่อน เมล็ดอ่อน ไม่เป็นรูปหนอนเจาะ ไม่เน่า ไม่แกรน	33	กก.	20.00	660.00
25	ต้นหอม	ใบเขียวสด ยาวไม่เกิน 12 นิ้ว โคนต้นขาว หัวไม่โต รากสั้น ไม่มีดินติด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	310	กก.	60.00	18,600.00
26	ถั่วแขก	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักยาวตรง งู้งโค้งได้บ้างเล็กน้อย	50	กก.	70.00	3,500.00
27	ถั่วงอก	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ลำต้นอวบสีขาว ส่วนหัวถั่วงอกไม่มีเปลือกติด และหัวถั่วงอกไม่แตก เป็นใบซ้อน แต่ละต้นมีความยาวไม่เกิน 2.5 นิ้ว	500	กก.	25.00	12,500.00
28	ถั้วฝักยาว	อ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ฝักไม่พอง ฝักยาว ตรงโตสม่ำเสมอทั้งฝัก ฝักสีเขียวอ่อน ถึงสีเขียวเข้ม เมล็ดเกาะติดกันแน่น แต่ละฝักต้องมีความยาวระหว่าง 12-18 นิ้ว	500	กก.	40.00	20,000.00

29	ถั่วลันเตา	สด อ่อน ฝักสีเขียว เมล็ดในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะ ไม่เหี่ยว เมล็ดเล็ก ฝักไม่โป่ง ความยาวไม่เกิน 3 นิ้ว ตัดยอดขั้วหัวและท้าย พร้อมตัดสายใยของฝัก ออกหมด	50	กก.	100.00	5,000.00
30	น้ำมะนาวขวด	คั้นจากมะนาวลูกสด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุ 700 ซีซี./ขวด	300	ขวด	70.00	21,000.00
31	บล็อกโคลี	ดอกสีเขียวสด อ่อน ก้านใบสั้นเสมอดอก ก้านดอกยาวไม่เกิน 3 นิ้ว	60	กก.	75.00	4,500.00
32	บวบเหลี่ยม	ผลอ่อน สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่หัก หรือแตก ทรงกลมยาวค่อนข้างตรง แต่ละลูกต้องมีความยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	450	กก.	32.00	14,400.00
33	ใบกุยช่ายเขียว	สด ใหม่ สะอาด อวบ ไม่เน่า ใบสีเขียวตลอด มีสภาพสมบูรณ์	25	กก.	40.00	1,000.00
34	ใบเตยหอม	ใหม่ ลำต้นสด และใบเขียว สด สะอาด แผลงไม่กัดเจาะ ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	383	กก.	25.00	9,575.00
35	ใบบัวบก	สีเขียว สด สะอาด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ใบเขียวเป็นมันเงา สภาพสมบูรณ์	5	กก.	20.00	100.00
36	ใบมะกรูด	ใบเขียว สด สะอาด ไม่มีเพลี้ยขาว หรือราดำ ใบไม่แก่	83	กก.	70.00	5,810.00
37	ใบแมงลัก	ก้านใบเขียว ใบสด ไม่พรุนน้ำ ใบไม่ช้ำ ไม่ร่วง มีรากสะอาด ไม่มีดิน	5	กก.	40.00	200.00
38	ใบยอ	สด ใหม่ สะอาด อ่อน ใบสีเขียวเป็นมัน ใบใหญ่ อ่อน ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า สภาพสมบูรณ์	15	กก.	25.00	375.00
39	ผักกาดขาว	อ่อน สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่มีรอยแมลงกัด ความสูงเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 20 ซม. สภาพดี	1,200	กก.	40.00	48,000.00
40	ผักกาดหอม	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด ความสูงเฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 10 ซม. สภาพดี	50	กก.	40.00	2,000.00
41	ผักแขนง	สด ใหม่ สะอาด ดอกตูม ไม่บาน ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่เหลือง ไม่มีรอยแมลงกัด สูงไม่เกิน 3 นิ้ว สภาพสมบูรณ์	150	กก.	60.00	9,000.00
42	ผักโขมจีน	สด ใหม่ รากไม่ติดดิน สะอาด	150	กก.	35.00	5,250.00
43	เผือกดิบ	สด ใหม่ ไม่มีดินติด ไม่แกร็น ไม่มีรอยแมลงกัดกิน เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 5 ซม.	40	กก.	40.00	1,600.00

44	พริกขี้หนูเขียวเด็ดก้าน	เมล็ดเล็ก สีเขียว สด สะอาด เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี ยาวไม่เกิน 4 ซม. วัดไม่รวมก้าน	100	กก.	80.00	8,000.00
45	พริกขี้หนูแดงเด็ดก้าน	เมล็ดเล็ก สีแดง สด สะอาด เด็ดขั้วออก ไม่ล้างน้ำ ไม่เน่า ไม่มีสิ่งปนเปื้อน สภาพดี ยาวไม่เกิน 4 ซม. วัดไม่รวมก้าน	100	กก.	90.00	9,000.00
46	พริกขี้ฟ้าสดเขียว	เม็ดใหญ่ สีเขียวสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มี จุดดำ เน่า ผิวเรียบมัน ยาวไม่ต่ำกว่า 7 ซม. สภาพดี	100	กก.	60.00	6,000.00
47	พริกขี้ฟ้าสดแดง	เม็ดใหญ่ สีแดงสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่มี จุดดำ เน่า ผิวเรียบมัน ยาวไม่ต่ำกว่า 7 ซม. สภาพดี	100	กก.	75.00	7,500.00
48	พริกไทยอ่อน	อ่อน สด สะอาด มีสภาพสมบูรณ์ทั้งข้อ เม็ด พริกไทยอยู่ติดต่อเรียงกันเต็มข้อ เม็ดสีเขียว แต่ละ ข้อต้องมีย่าน้ำหนักระหว่าง 7-15 กรัม	15	กก.	175.00	2,625.00
49	พริกเหลือง	เม็ดใหญ่ สีเหลืองสด ยาวไม่โค้งงอ ขั้วเขียว สด ไม่ มีจุดดำเน่า ผิวเรียบมัน ยาวไม่ต่ำกว่า 7 ซม. สภาพดี	92	กก.	110.00	10,120.00
50	พริกหยวก	ใหม่ สด สะอาด ไม่อ่อน ไม่เน่า ไม่หักงอ เม็ด อ้วนป้อม สด สีเขียวอ่อน รสชาติไม่เผ็ดมาก จนเกินไป เม็ดใหญ่ไม่แก่จัด	83	กก.	60.00	4,980.00
51	พริกหวานเขียว	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเขียว ผิวเรียบตึงเป็น มัน ไม่สุก ไม่ขำ ไม่ละ สภาพดี เส้นผ่าศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 5 ซม.	15	กก.	130.00	1,950.00
52	พริกหวานแดง	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีแดง ผิวเรียบตึงเป็น มัน ไม่สุก ไม่ขำ ไม่ละ สภาพดี เส้นผ่าศูนย์กลาง ไม่ต่ำกว่า 5 ซม.	15	กก.	130.00	1,950.00
53	พริกหวานเหลือง	ใหม่ สด และสะอาด ขั้วสด สีเหลือง ผิวเรียบตึง เป็นมัน ไม่สุก ไม่ขำ ไม่ละ สภาพดี เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 5 ซม.	15	กก.	130.00	1,950.00
54	ฟักเขียว	ผลทรงกลมยาว ค่อนข้างตรงสม่ำเสมอ ผลสี เขียวอ่อนปนเขียวแก่ ไม่มีก้านติดมา ผลอ่อน ผิว เกลี้ยงเต่งตึง เนื้อฟักต้องมีสีขาว เนื้อแน่นกรอบ แต่ละผลต้องมีย่าน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1,500 กรัม	2,317	กก.	20.00	46,340.00
55	ฟักทอง	แก่ สด ผิวสีนวล ใหม่สะอาด ไม่มีหนอนหรือรอย แมลงกัด ไม่มีดินติด ไม่เน่า ไม่ขำ น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กิโลกรัมต่อผล	700	กก.	32.00	22,400.00

56	มะเขือเจ้าพระยา	ผิวเรียบ เกลี้ยงเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือรอยฉีก ผิวสีขาวถึงสีเขียวอ่อน ขั้วสดติดกับผล เนื้อในอ่อน สด ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน แต่ละลูกต้องมีย่านน้ำหนักระหว่าง 30-35 กรัม	667	กก.	32.00	21,344.00
57	มะเขือเทศห่อ	ขนาด 10-15 ลูกต่อกิโลกรัม ขั้วเขียว สด ผิวเรียบ ตึงเป็นมัน สีแดงสม่ำเสมอ ไม่สุกงอม ไม่เน่า ไม่ช้ำ	600	กก.	38.00	22,800.00
58	มะเขือเทศราชินี	สด ผิวเรียบตึงเป็นมัน ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดเน่า เนื้อแน่นกรอบ	15	กก.	45.00	675.00
59	มะเขือเทศสีดา	แก่จัด ไม่เน่า ไม่ช้ำ ไม่เหี่ยว ไม่มีโรค ไม่มีรอยแมลงกัดกิน สภาพดี	133	กก.	35.00	4,655.00
60	มะเขือพวงเตี้ยหัว	อ่อน เตี้ยหัวใหม่ สด ไม่มีเมล็ดปนเน่ามา ไม่เป็นรูหนอนเจาะ	142	กก.	80.00	11,360.00
61	มะเขือยาว	รูปทรงกลมยาว ไม่หัก ไม่มีรอยแตกหรือฉีก มีขั้วติด ขั้วเป็นสีเขียว สด ลูกยาว เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ไม่มีรอยช้ำ ลูกโต ขนาดใกล้เคียงกัน แต่ละผลต้องยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว	83	กก.	35.00	2,905.00
62	มะนาว	ขนาด 22-25 ลูกต่อกิโลกรัม น้ำมาก เปลือกบาง ไม่เหลือง ไม่เน่า	4,500	ลูก	2.50	11,250.00
63	มะพร้าวชุดชนิดขาวทำขนม	สด ใหม่ สะอาด เนื้อสีขาวล้วน ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน	100	กก.	90.00	9,000.00
64	กะทิก้นสำเร็จ	สด ใหม่ สะอาด สีขาว ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน	360	กก.	85.00	30,600.00
65	มะระจีน	ขนาดลูกยาวไม่ต่ำกว่า 10 นิ้ว ผิวสีเขียวออกขาว สด ताहांग ผลตรง ไม่เหลืองสุก ผลยาวไม่ต่ำกว่า 20 ซม. สภาพดี	200	กก.	35.00	7,000.00
66	มันฝรั่งหัวโต	ใหม่ สะอาด ไม่มีตัวแมลงกัดกิน ไม่เหี่ยว ไม่งอก สภาพดี น้ำหนักไม่ต่ำกว่า 150 กรัมต่อหัว	150	กก.	45.00	6,750.00
67	ลูกมะกรูด	ขนาด 15-20 ลูกต่อกิโลกรัม สดเขียว ไม่เหลือง วัดเส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 12 ซม.	208	ลูก	2.00	416.00
68	สาระแหน่	สด ใหม่ สะอาด ไม่มีใบร่วง ไม่มีใบเน่า ไม่มีใบเหี่ยว สภาพสมบูรณ์	10	กก.	60.00	600.00
69	สับปะรดแกง	ไม่เน่า ไม่ช้ำ สภาพดี ตัดจุก และก้านออกหมด วัดเส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 45 ซม.	167	กก.	25.00	4,175.00
70	สายบัว	สด ปอกเปลือกแล้ว (ชนิดดอกขาว) ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่ช้ำ กรอบ เปราะ ไม่มีดอก ไม่แช่น้ำ	300	กก.	30.00	9,000.00
71	โหระพา	ใบสด ก้านเขียว ไม่พรมน้ำ ใบไม่ช้ำ	275	กก.	35.00	9,625.00

72	เห็ดนางฟ้า	ดอกสด ดอกยาวเสมอกัน ดอกไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ดอกใหญ่ ไม่บาน ไม่มีดินติด สภาพดี	883	กก.	65.00	57,395.00
73	เห็ดหูหนู	สด แห้งน้ำ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ตัดส่วนโคนทิ้ง เนื้อแน่น สะอาด ไม่เป็นเมือก ไม่มีแกนแข็งมาก สภาพดี	175	กก.	70.00	12,250.00
74	เห็ดหอมสด	ดอกเห็ดสด เส้นผ่าศูนย์กลางดอกประมาณ 3 ซม. ดอกใหญ่ ไม่ซ้ำ ไม่อมน้ำ	58	กก.	190.00	11,020.00
75	หน่อไม้ฝรั่ง	ลำต้นอ่อน อวบ สด ยาวไม่เกิน 10 นิ้ว โคนต้นมีเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 ซม.	100	กก.	80.00	8,000.00
76	หน่อไม้ลวกหั่น	เนื้ออ่อน นุ่ม ไม่มีสี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งเจือปน หั่นฝอยหรือแฉลบ ตามใบสั่งซื้อ	450	กก.	50.00	22,500.00
77	หัวไชเท้า	ขนาด 3-4 หัว/กิโลกรัม เนื้อแน่น ผิวเรียบ สด อ่อน ไม่เป็นเสี้ยนในหัว สีผิวสดใส ไม่มีก้านใบ มีลักษณะเป็นหัวเดียว	933	กก.	30.00	27,990.00
78	หัวปลี	หัวใหญ่ กลีบดอกสด กรอบ ใสในไม่ดำ ไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ วัดเส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 35 ซม.	30	กก.	20.00	600.00
79	หอมใหญ่	สด ใหม่ สะอาด ไม่งอก ไม่ผ่อ ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา วัดโดยรอบไม่ต่ำกว่า 15 ซม. สภาพดี	800	กก.	45.00	36,000.00
80	ชิงแ้งอ่อน	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ไม่แตกหรือมีรอยฉีกขาด สีขาวอมชมพู ปล้องยาว เนื้อแข็ง ไม่มีราก แต่ละหัวหนักระหว่าง 100-200 กรัม	30	กก.	50.00	1,500.00
81	แตงร้าน	สด และสะอาด มีสภาพสมบูรณ์ ผลแตงร้านค่อนข้างตรง ไม่โค้งหรือคด ผลค่อนข้างกลม ผิวนอกเรียบเกลี้ยง มีสีเขียว เนื้อไม่แข็งกรอบ ไม่แก่ ไม่มีก้านติด แต่ละลูกมีน้ำหนักระหว่าง 200-400 กรัม	150	กก.	28.00	4,200.00
82	ผักชี	ลำต้นและใบสีเขียว สด อ่อน ไม่มีใบเหลือง ใสใน ไม่เน่า รากสะอาด ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	160	กก.	120.00	19,200.00
83	ผักชีฝรั่ง	ใบเขียว สด อ่อน รากสะอาด ไม่มีดิน และสิ่งปนเปื้อน	60	กก.	50.00	3,000.00
84	ผักบุ้งไทย	ยอดอ่อน อวบ ใบสีเขียวอ่อน ยาว 16-18 นิ้วจากยอด ไม่มีตะไคร่ ไม่มีใบเหี่ยว ใบสด ไม่เหี่ยวซ้ำ ลำต้นและใบไม่เน่า	550	กก.	28.00	15,400.00
85	ผักบุ้งจีน	สด และสะอาด ลำต้นอ่อน ตัดรากและส่วนที่เป็นลำต้นที่แก่ออก มีทั้งก้านและใบ ใบสีเขียวมีสภาพสมบูรณ์ ใบไม่เหี่ยว ไม่ซ้ำ ใบไม่ม้วน มีความยาวไม่เกิน 12 นิ้ว โดยวัดจากยอดถึงโคน	358	กก.	30.00	10,740.00

86	มะอึ๊ก	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีหนอนเจาะ สีเหลืองอมเขียว ขนาดลูกไม่ต่ำกว่า 25-30 ลูกต่อกิโลกรัม วัดเส้นรอบวงไม่ต่ำกว่า 6 ซม.	20	กก.	30.00	600.00
87	เห็ดฟาง	ใหม่ สด สะอาด ดอกใหญ่ สด ตุ่ม ไม่มีดิน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ขำ ไม่อมน้ำ ไม่เหี่ยว ไม่เน่า	30	กก.	110.00	3,300.00
88	ตำลึงเด็ด	ยอดอ่อน สด สะอาด ทั้งก้านและใบสีเขียว ไม่เหี่ยวหรือขำ ใบไม่เน่า	50	กก.	70.00	3,500.00
89	มะเขือไข่เต่า	สด ใหม่ สะอาด ผิวเรียบ กลี้งเต่งตึง ไม่มีรอยแตกหรือรอยฉีก ขั้วสดติดกับผล เนื้อในอ่อน ไม่มีรูหนอนเจาะหรือจุดเน่า ลูกโตเสมอกัน	60	กก.	30.00	1,800.00
90	ยอดมะพร้าวหั่น	สีขาวนวล อ่อน อวบ น้ำ เนื้อเนียน ไม่เป็นเส้น ไม่เหม็นสาบ หั่นตามใบสั่ง	67	กก.	35.00	2,345.00
91	หน่อไม้ดอง	สะอาด หั่นแฉลบ ไม่เค็มมาก เนื้ออ่อนนุ่ม ไม่ใส่สี ไม่ใส่สารฟอกขาว ไม่ใส่สารบอแรกซ์ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม และสิ่งเจือปน	80	กก.	30.00	2,400.00
						978,206.00

- หมายเหตุ**
- ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบผักสดที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-
 - ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาแดงศพ) ในอาหาร
 - ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
 - ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
 - ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit ตรวจได้ 4 กลุ่ม
 - เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

- วัสดุอาหารทุกรายการ สด ใหม่ สะอาด ไม่ขำ ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
- ผักสดหรือวัตถุดิบที่มีราก มีก้าน จะต้องไม่มีดินปนเปื้อน
- วัสดุอาหารทุกรายการจะต้องบรรจุในถุงพลาสติกชนิดใส และสะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมปิดปากถุงให้เรียบร้อย

ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 6

ผักสด

1. ผักสด หรือผักสดที่แต่งแล้ว ต้องสดและสะอาด สภาพโดยทั่วไปต้องมีลักษณะสมบูรณ์ ไม่ควรมีตำหนิจากโรคแมลง หนอน หรือสิ่งอื่น ๆ รวมถึงต้องไม่มีรอยขีด รอยเนาหรือจุดต่างดำ ไม่มีดิน หรือทรายติดมารวมถึงสิ่งแปลกปลอมอื่น ๆ ติดมา
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับผักสด ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับผักสดในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

คุณลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 6

ผักสด (Food Hygiene)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของผักสดและผลไม้ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ

1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้

- ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
- ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลง หรือสัตว์อื่น ๆ ปะปนมา
- ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่าง ๆ เช่น เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น
- ปราศจากวัตถุมีพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

1.2 สุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สถานที่ประกอบสถานที่คัดเลือกและตรวจสอบคุณภาพต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี
- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออก ก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ให้บรรจุในพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้
 - ต้องสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์ หรือพาหะนำโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้
 - ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค

- ไม่มีสื่อกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

- เก็บในที่สะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสด และผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่น ๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใด ๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังคงอยู่เสมอ

4. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดรถอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุอาหาร

- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรจุผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้
- การบรรจุผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก อันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

5. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการขนถ่ายผักสดและผลไม้ ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติตามความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้เกิดการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายผักสดหรือผลไม้จากรถ ใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- ผักสดและผลไม้ที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผักสดและผลไม้ที่สะอาดอีก

6. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณงานโฆษณาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโฆษณาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโฆษณาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 7

หมวดที่ 7 อาหารหมวดผลไม้ จำนวน 24 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	แก้วมังกร	สด ใหม่ สะอาด ไม่เหี่ยว ไม่เน่า ไม่ช้ำ เปลือกไม่ เป็นจุด เนื้อสีขาว รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำ กว่าลูกละ 300 กรัม	2,000	กก.	50.00	100,000.00
2	กล้วยไข่	ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ ไม่สุกงอม รส หวาน กลิ่นหอม พร้อมรับประทานเป็นหวี เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2 ซม. ขนาดความยาว ไม่ต่ำกว่า 10 ซม. ไม่มากกว่า 15 ลูกต่อหวี	1,000	หวี	32.00	32,000.00
3	กล้วยหอมสุกงอม ๆ	ผิวสีเหลืองแก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ สุกงอม รส หวาน กลิ่นหอม เป็นหวี มีขนาดผลยาวไม่ต่ำกว่า 18 ซม. วัดไม่รวมจุกและก้าน ขนาดเส้นรอบวงไม่ ต่ำกว่า 12 ซม. ไม่มากกว่า 10-12 ลูกต่อหวี	30	หวี	50.00	1,500.00
4	กล้วยน้ำว้า	ผิวเหลือง ไม่ช้ำ ไม่เป็นจุดดำ แก่จัด ไม่สุกงอม ไม่มี เมล็ด รสหวาน ไม่ฝาด เป็นหวี เส้นรอบวงไม่ต่ำ กว่า 12 ซม. ไม่มากกว่า 15 ลูกต่อหวี	1,000	หวี	28.00	28,000.00
5	เมลอน	แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า ลูกละ 1.5 กิโลกรัม	200	กก.	50.00	10,000.00
6	แคนตาลูป	แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่เน่า ห่อด้วยโฟมอย่างดี เนื้อกรอบ นุ่ม รสหวาน กลิ่นหอม ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า ลูกละ 1.5 กิโลกรัม	1,500	กก.	40.00	60,000.00
7	ชมพู เชียว ทับทิม	สด ใหม่ สะอาด ผลโต เนื้อหนา แก่จัด ไม่ช้ำ ไม่มี รอยแมลงกัดกิน ลักษณะผลไม้ผิดปกติ ไม่เป็น ชมพูที่เหี่ยวจากการคั้ดแล้ว ขนาด 8-10 ผล ต่อกิโลกรัม	1,000	กก.	50.00	50,000.00
8	แตงโมจินตหรา	เปลือกบาง เนื้อในสีแดง เนื้อแน่น ใสไม่ลึ้ม ไม่ช้ำ รสหวาน ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 3 กิโลกรัมต่อผล	3,000	กก.	28.00	84,000.00
9	มะม่วงน้ำดอกไม้ดิบ	สด กรอบ ผิวฉนวนล ไม่ช้ำ ลูกโตเสมอ รสเปรี้ยว ไม่มี รอยแมลงกัดกิน	50	กก.	20.00	1,000.00

10	มะละกอดิบ	แก่จัด ผิวเรียบ ไม่ขำ ไม่มีรา เมล็ดภายในเป็นสีดำ เนื้อแน่น หนา กรอบ ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่าลูกละ 1 กิโลกรัม	100	กก.	18.00	1,800.00
11	มะละกอฮอลแลนด์สุก	ผิวสีส้ม ผิวเรียบ แก่จัด ไม่ขำ ไม่มีเชื้อรา เนื้อแน่น และหนา รสหวาน สุกตามธรรมชาติ ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่า 1.5-2 กิโลกรัมต่อผล	1,800	กก.	38.00	68,400.00
12	สาหร่ายน้ำผึ้ง	ข้าวสด ใหม่ ผิวสีนวล ไม่มีรอยขำ เนื้อกรอบ รสหวาน ฉ่ำน้ำ ขนาดไม่ต่ำกว่า 4-6 ลูกต่อกิโลกรัม	4,000	ลูก	13.00	52,000.00
13	สับปะรดศรีราชา	ก้านยาวไม่เกิน 2 นิ้ว ไม่มีจุก ไม่ขำ ไม่มีจุกเสีย สด ใหม่ เนื้อในสีเหลืองเข้ม รสหวาน ขนาดน้ำหนักลูกละไม่น้อยกว่า 1.5 กิโลกรัมต่อหัว	2,000	กก.	30.00	60,000.00
14	ส้มเขียวหวาน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใสกลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาด 8-9 ลูกต่อกิโลกรัม	200	กก.	65.00	13,000.00
15	ส้มสายน้ำผึ้ง	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใสกลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาด 8-9 ลูกต่อกิโลกรัม	1,500	กก.	90.00	135,000.00
16	ส้มจิน	ผิวบาง สะอาด เป็นมัน เนื้อในสีส้ม ไม่กรอบฟ้าม ใสกลางไม่เป็นน้ำ รสหวาน ขนาด 24-28 ลูกต่อกิโลกรัม	200	กก.	70.00	14,000.00
17	องุ่นแดงลูกเล็ก (ไข่ปลา)	ข้าวสด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน ไม่มีเมล็ด	300	กก.	100.00	30,000.00
18	องุ่นแดงนอก	ข้าวสด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน	500	กก.	90.00	45,000.00
19	องุ่นเขียว	ข้าวสด ใหม่ สะอาด ลูกติดขั้วแน่น เป็นพวง ผิวเรียบตึง ไม่ขำ ไม่เน่า รสหวาน	200	กก.	60.00	12,000.00
20	แอปเปิ้ลแดง	ผิวเรียบเป็นมัน สีแดง เนื้อในสีเหลืองอ่อน หวาน กรอบ ขนาดน้ำหนักไม่ต่ำกว่าผลละ 100 กรัม	6,000	ลูก	12.00	72,000.00
21	ลองกองสุก	รสหวาน กลิ่นหอม เป็นช่อ ผิวสะอาด ไม่ขำ ไม่เน่าสด ไม่ร่วงหลุดจากพวง ขนาดลูกกลางโตเท่า ๆ กัน	200	กก.	30.00	6,000.00
22	ลิ้นจี่	สด ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ผลไม่ร่วงหลุดจากพวง มี รสหวาน	100	กก.	45.00	4,500.00
23	เงาะโรงเรียน	หวานกรอบ เนื้อแห้ง ไม่ปนน้ำ ขนสีเขียว-แดง ไม่มีจุกเน่า ไม่มีเพลี้ย ขนาด 22-25 ผลต่อกิโลกรัม	200	กก.	25.00	5,000.00

24	ขนุนแกะไม่มีเม็ด	เนื้อหนา รสหวาน กรอบ กลิ่นหอม สด สะอาด ไม่ ซ้ำ ไม่มีรสเปรี้ยว	20	กก.	70.00	1,400.00
						886,600.00

หมายเหตุ 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ
ผลไม้ที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบฟอร์มาลิน (น้ำยาทดสอบ) ในอาหาร
- ชุดทดสอบบอแรกซ์ (ผงกรอบ) ในอาหารและสารเคมี
- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
- ชุดทดสอบสารเคมีตกค้างในผัก ผลไม้ และธัญพืช GPO TM Kit ตรวจได้ 4 กลุ่ม

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้ว
พบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ สด ใหม่ สะอาด ไม่ซ้ำ ไม่เน่า ไม่เหี่ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน
2. วัสดุอาหารทุกรายการจะต้องบรรจุในถุงพลาสติกชนิดใส และสะอาด ไม่มีรอยฉีกขาด พร้อมปิดปากถุงให้เรียบร้อย

ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 7
ผลไม้

1. ลักษณะโดยทั่วไปของผลไม้ ต้องอยู่ในสภาพสมบูรณ์ สด สะอาด มีรูปทรงลักษณะตรงตามลักษณะของพันธุ์
ไม่บิดเบี้ยว หรือลักษณะผลที่ผิดปกติ ไม่มีรอยขีด ปราดจากมด แมลง ไม่มีตำหนิจากโรค จากแมลงหรือจากสิ่งอื่น ๆ
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อน
กับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

คุณลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 7
ผลไม้ (Food Hygiene)

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัยของผักสดและผลไม้ และสุขลักษณะของสถานประกอบการ
 - 1.1 เกณฑ์คุณภาพของผักสดและผลไม้
 - ไม่มีส่วนที่เน่าเสีย และสิ่งสกปรกปนเปื้อน
 - ไม่มีเชื้อก หนอง มด แมลง หรือสัตว์อื่น ๆ ปะปนมา
 - ไม่มีชิ้นส่วนปนเปื้อนต่าง ๆ เช่น เศษไม้ เศษแก้ว พลาสติก กรวด หิน เป็นต้น

- ปราศจากวัตถุดิบพิษ อาจมีสารเคมีฆ่าแมลงตกค้างได้แต่อยู่ในปริมาณที่ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 163) พ.ศ. 2538 เรื่องอาหารที่มีสารพิษตกค้าง

1.2 สุขลักษณะของสถานประกอบการ

- สถานที่ประกอบสถานที่คัดเลือกและตรวจสอบคุณภาพต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัย และอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี
- มีการคัดเลือกเอาส่วนที่เน่าเสีย ส่วนที่ไม่เหมาะสมต่อการบริโภคออก ก่อนนำส่งให้ผู้จัดซื้อ
- มีการล้างทำความสะอาดด้วยวิธีที่เหมาะสม

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

- ให้บรรจุในพลาสติก ลังไม้ กล่องกระดาษ หรือภาชนะอื่น ๆ ที่มีความแข็งแรงทนทาน สามารถดูแลทำความสะอาดได้ง่าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีขนาดที่เหมาะสม สะดวกต่อการขนย้าย
- ภาชนะที่บรรจุต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้
 - ต้องสะอาด ไม่มีแมลง สัตว์ หรือพาหะนำโรคอาศัยอยู่ติดปะปนมา
 - ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
 - ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษ หรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ

3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

- เก็บในที่สะอาดปราศจากสิ่งปนเปื้อน
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบต้องมีอุณหภูมิ และความชื้นที่เหมาะสมต่อผักสด และผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังสดอยู่เสมอ
- ห้องเก็บอาหารและวัตถุดิบควรแยกเป็นสัดส่วน ไม่ปะปนกับส่วนอื่น ๆ
- ไม่ใช้สารเคมีอันตรายใด ๆ เพื่อชะลอการเปลี่ยนแปลงหรือยืดอายุการเก็บของผักสดและผลไม้ เพื่อให้คุณภาพของผักสดและผลไม้ยังสดอยู่เสมอ

4. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุดิบพิษหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ

- ส่วนที่บรรทุกผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรทุกอาหาร

- ผักสดและผลไม้ที่จะทำการบรรทุกขึ้นรถ ต้องมีภาชนะมารองรับไม่ให้วางกองไว้บนพื้นรถโดยตรง
- จะต้องบรรทุกผักสดและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพของผักสดและผลไม้
- การบรรทุกผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของผักสดและผลไม้หรือวัตถุดิบเกิดชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก อันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของผักสดและผลไม้

5. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการขนถ่ายผักสดและผลไม้ ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้ได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายผักสดหรือผลไม้จากรถ ใสในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- ผักสดและผลไม้ที่ตกลงบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับผักสดและผลไม้ที่สะอาดอีก

6. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องดื่มที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งคมรังเกียจ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 8

หมวดที่ 8 อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป จำนวน 90 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	กะปิ	เป็นกะปิที่ทำจากกุ้ง สีสธรรมชาติ ไม่แก่คั่ว กลิ่นหอม ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/กระปุก	100	กระปุก	70.00	7,000.00
2	เกี่ยมฉ่ายกระป๋อง	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง ไม่มีรอยร้าว ไม่เป็นสนิม สภาพดี ขนาด 140 กรัม มีฝาตึงเปิดได้ทันที	100	กระป๋อง	19.00	1,900.00
3	เกี่ยมฉ่ายหัว (ผักกาด ดองเค็ม)	ต้องดองได้ที่ สะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่ขม ไม่มีกลิ่นเหม็นสภาพดี ซึ่งเฉพาะเนื้อผักกาดไม่รวมน้ำ ภาชนะบรรจุได้มาตรฐาน	183	กก.	45.00	8,235.00
4	เกี้ยวบัวผล	ไม่พบรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	75	ลูก	6.00	450.00
5	เกี่ยมมอ	ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา สภาพดี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	108	กก.	40.00	4,320.00
6	กระเพาะปลาแห้ง หลอดใหญ่	ทำจากกระเพาะปลาแท้ขนาดใหญ่ ชนิดหลอดใหม่ ไม่หักแตก ไม่มีกลิ่นหืน ไม่เก่าเก็บ ไม่มีน้ำมันเจือปน บรรจุภาชนะได้มาตรฐาน	100	กก.	350.00	35,000.00
7	กระเทียมเจียว	กากน้อย สีเหลือง แห้ง ไม่ขึ้น ไม่พบรา ไม่เหม็นสาบ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	283	ถุง	60.00	16,980.00
8	กระเทียมแห้งไทย กลีบเล็ก	แห้ง แกะเป็นกลีบ กลีบยาวไม่ต่ำกว่า 2 ซม. ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบไม่โตมาก มีเปลือกบาง ๆ	83	กก.	120.00	9,960.00
9	กระเทียมแห้งกลีบใหญ่	แห้ง แกะเป็นกลีบ ไม่ฝ่อ ไม่เป็นรา หรือจุดดำ กลีบโต มีเปลือกบาง ๆ	117	กก.	80.00	9,360.00
10	กระเทียมดอง	น้ำหนักไม่รวมน้ำ หัวใหญ่ เนื้อไม่เปรี้ยว ก้านสั้น มีลำต้นเหลือยาวไม่เกิน 5 ซม. ไม่ใส่สารฟอกขาว	167	กก.	77.00	12,859.00

11	กระเทียมบด	บดใหม่ เปลือกน้อย มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ ไม่มีรา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	117	กก.	90.00	10,530.00
12	กุ้งแห้งเนื้อแกะเกลี้ยง	ตัวโต สีธรรมชาติ ปอกเปลือกแห้งสนิท ไม่เหม็นอับ รสจืด ไม่ปน ไม่ขึ้นรา ไม่มีสิ่งปนเปื้อน กลิ่นตามธรรมชาติของกุ้งแห้ง น้ำหนักประมาณ 105-110 กรัม/ตัว บรรจุในถุงมาตรฐาน	45	กก.	750.00	33,750.00
13	เกร็ดขนมปัง	เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ใหม่ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา สภาพดี บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	50	ถุง	90.00	4,500.00
14	ข้าวเหนียวขาว 5% เขี้ยว	สะอาด ไม่เหม็นสาบ ไม่เป็นมอด ไม่หักปน ไม่เก่า เก็บ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	33	กก.	50.00	1,650.00
15	ข้าวคั่ว	ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	67	ถุง	30.00	2,010.00
16	ขนมจีน	ใหม่สด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่ขึ้นรา ไม่มีรสเปรี้ยว	50	กก.	28.00	1,400.00
17	งาขาว	ใหม่ สะอาด สีขาวนวล ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	257	ถุง	55.00	14,135.00
18	งาดำ	ใหม่ สะอาด สีดำ ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีมอด ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	33	ถุง	60.00	1,980.00
19	แซนวิชสเปรด	บรรจุในถุงที่ปิดสนิทและได้มาตรฐาน ระบุวันที่ผลิตและวันหมดอายุ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	50	ถุง	192.00	9,600.00
20	ดอกเก๊กฮวยแห้ง	มีกลิ่นหอมตามธรรมชาติ สีเหลืองอ่อน ไม่เก่า ไม่มีสิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	33	กก.	380.00	12,540.00
21	ดอกไม้จีน	สีเหลืองธรรมชาติ ไม่เป็นรา ไม่เก่าหรือมีกลิ่นสาบ ไม่มีสารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม/ถุง	25	กก.	200.00	5,000.00
22	ดอกกระเจียวแห้ง	แห้ง ใหม่ สีไม่คล้ำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในถุงมาตรฐาน	33	กก.	230.00	7,590.00
23	เต้าเจี้ยวขาว	สีขาวสะอาด ไม่มีรา ไม่เหม็น ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ชั่งไม่รวมน้ำ	67	กก.	40.00	2,680.00
24	เต้าหู้ขาวแข็ง	เป็นชิ้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี ไม่มีสารที่เป็นอันตราย	1,000	แผ่น	11.00	11,000.00

25	เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน	เป็นชิ้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี มีเนื้อสัมผัสนุ่มกว่าเต้าหู้ขาวแข็ง เหมาะสำหรับ นำมาผัด	467	แผ่น	18.00	8,406.00
26	เต้าหู้ชนิดแผ่นขาวนิ่ม	เป็นชิ้น ขนาดไม่ต่ำกว่า 8.5 X 8.5 X 2 ซม. ใหม่ สะอาด ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่เป็นเมือก สภาพดี มีเนื้อสัมผัสนุ่มกว่าเต้าหู้ชนิดแผ่นขาวอ่อน เหมาะ สำหรับนำมาทำแกงจืด	750	แผ่น	20.00	15,000.00
27	เต้าหู้ยี้แดง	ขวดโหลไม่บิด ไม่บวม น้ำหนักไม่น้อยกว่า 2,000 กรัม/ขวดโหล	20	โหล	80.00	1,600.00
28	ไต่ปลาดิบ	ทำจากไต่ปลาแท้ ใหม่ มีกลิ่นหอมธรรมชาติ ไม่มี สิ่งแปลกปลอมเจือปน ไม่มีสารที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	167	ขวด	10.00	1,670.00
29	ถั้วเขียวเลาะเปลือก	ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดใหญ่สม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่ง แปรกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	50	ถุง	38.00	1,900.00
30	ถั้วเหลืองซีก	เม็ดใหญ่เป็นซีก สีเหลืองอ่อน ใหม่ มีขนาด สม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มี กลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุ ภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	2,833	ถุง	40.00	113,320.00
31	ถั้วแดงหลวง	ชนิดเม็ดใหญ่ แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่า เก็บ ไม่เป็นมอด เมล็ดไม่ลีบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	83	ถุง	55.00	4,565.00
32	ถั้วลิสงดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อรา หรือแมลง เจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อย กว่า 500 กรัม/ถุง	730	ถุง	40.00	29,200.00
33	ถั้วลิสงคั่ว	คั่วใหม่ เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็มไม่แตก หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อรา หรือ แมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	50	ถุง	47.50	2,375.00
34	นมข้นหวาน	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บวม ไม่พอง บรรจุใน บรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุกระป๋องละ ไม่น้อยกว่า 388 กรัม	20	กระป๋อง	25.00	500.00

35	นมข้นจืดแปลงไข่ม้วน (นมสด)	กระป๋องอยู่ในสภาพดี ไม่บูบ ไม่พอง บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ขนาดบรรจุกระป๋องละ ไม่น้อยกว่า 385 กรัม	867	กระป๋อง	24.00	20,808.00
36	ปูนแดง	เป็นสีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	5	กก.	20.00	100.00
37	แป้งข้าวเจ้า	เนื้อแป้งเป็นสีขาว ใหม่ ไม่เป็นมอด ไม่เก่าเก็บ ไม่เหม็นสาบ บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	33	ถุง	20.00	660.00
38	แป้งข้าวโพด	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ถุง	167	ถุง	55.00	9,185.00
39	แป้งท้าว	ชนิดพิเศษ เนื้อแป้งเป็นสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	267	ถุง	25.00	6,675.00
40	แป้งมันสำปะหลัง	เนื้อแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นสาบ บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	15	ถุง	15.00	225.00
41	แป้งประกอบอาหาร ทอดกรอบ	บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 150 กรัม/ถุง เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน	633	ถุง	18.00	11,394.00
42	แผ่นก๊วย	สด แห้ง ใหม่ สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่เลอะ ไม่มีกลิ่นหืน บรรจุถุงละ 500 กรัม	67	ถุง	24.00	1,608.00
43	โปรตีนเกษตร	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง ชนิดตามใบสั่งซื้อ	25	กก.	100.00	2,500.00
44	โป๊ยกั๊ก	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	8	กก.	280.00	2,240.00
45	พริกขี้หนูแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ใหม่ ไม่มีรา สีพริกแดง เด็ดก้านออก ไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	33	กก.	140.00	4,620.00
46	พริกขี้ฟ้าแห้งเด็ดก้าน	แห้ง ใหม่ เม็ดใหญ่ ไม่ขึ้น ไม่มีเม็ดอ่อน ไม่มีรา สีพริกแดง เด็ดก้านออก เม็ดยาวไม่ต่ำกว่า 8 ซม./เม็ด ไม่มีเม็ดต่างขาว ไม่เหม็นอับ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน	50	กก.	120.00	6,000.00
47	พริกไทยขาว	เม็ดสีขาวนวล ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุถุงละ 500 กรัม	25	กก.	500.00	12,500.00
48	พริกไทยดำ	เม็ดสีดำ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่เหม็นอับ สภาพดี บรรจุถุงละ 500 กรัม	6	กก.	400.00	2,400.00
49	พริกไทยป่น	พริกไทยเม็ดขาว 100% บดละเอียด ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 500 กรัม	50	กก.	250.00	12,500.00
50	พริกขี้หนูป่น	พริกขี้หนูป่น 100% คั่วป่นใหม่ กลิ่นหอม ไม่เป็นรา ไม่เก่าเก็บ บรรจุถุงละ 500 กรัม	25	ถุง	100.00	2,500.00
51	ฟองเต้าหู้	ใหม่ ไม่เก่าเก็บ ไม่ขึ้น ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นอับ	8	กก.	180.00	1,440.00
52	มักโรนีซอ	บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	42	กก.	80.00	3,360.00

53	มะขามเปียกแกะเม็ด	ใหม่ สะอาด ไม่มีเมล็ด ไม่ละ ไม่แฉะ ไม่ขึ้นรา สีน้ำตาลอ่อน สภาพดี	158	กก.	90.00	14,220.00
54	มะตูมแห้ง	ทำจากมะตูมแก่ หั่นชิ้นบาง ไม่เป็นมอดหรือแมลงกัด ใหม่ ไม่เก่าเก็บ	25	กก.	145.00	3,625.00
55	มะนาวดอง	ใหม่ สะอาด ไม่เน่า ไม่ละ ผลไม่แตก ไม่มีกลิ่นเหม็น ผลขนาดปานกลาง สภาพดี	250	ลูก	5.00	1,250.00
56	เม็ดมะม่วงหิมพานต์ดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ เม็ดเต็มไม่แตก หอม ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน กลิ่นสาบ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม/ถุง	10	กก.	460.00	4,600.00
57	เม็ดแมงลัก	ใหม่ ไม่ฝ่อ เม็ดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	10	กก.	200.00	2,000.00
58	เมล็ดดอกเก๊กฮวย	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม	3	กก.	150.00	450.00
59	เยื่อไผ่	สีขาว ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ บรรจุห่อละ 100 กรัม	220	ห่อ	90.00	19,800.00
60	ลูกเดือยดิบ	เม็ดใหญ่ มีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มีเชื้อราหรือแมลงเจาะ (มอด) ไม่มีกลิ่นเหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	75	กก.	80.00	6,000.00
61	ลำไยแห้ง	แห้ง แกะเมล็ด ใหม่ สะอาด ไม่มีกรวดหรือทรายปน ไม่มีกลิ่นหืน ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุในถุงปิดสนิท บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	33	กก.	210.00	6,930.00
62	วุ้นเส้นอย่างตึ๋นชนิดพิเศษ	บรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ห่อ	150	ห่อ	80.00	12,000.00
63	สาकुเม็ดใหญ่	แห้ง ไม่มีกลิ่นเหม็นเปรี้ยว ไม่มีสิ่งปนเปื้อน ไม่ใส่สี บรรจุถุงละ 500 กรัม	92	ถุง	35.00	3,220.00
64	สาหร่ายแห้ง	สีธรรมชาติ ไม่แตกหัก ไม่มีกลิ่นหืน สภาพสมบูรณ์ บรรจุห่อละ 50 กรัม	283	ห่อ	20.00	5,660.00
65	เส้นก๋วยจั๊บน้ำเย็น	สด ใหม่ สะอาด แผ่นเหนียว สม่ำเสมอ ไม่ขึ้นรา ไม่เหม็นหืน ไม่เหม็นเปรี้ยว ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตรายบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	183	กก.	35.00	6,405.00

66	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	117	กก.	25.00	2,925.00
67	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นจันท์รอบแห้ง	เส้นแห้ง เหนียว ไม่หักแตก สะอาด ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม/ถุง	125	กก.	25.00	3,125.00
68	เส้นก๋วยเตี๋ยวเส้นใหญ่	สด แห้ง ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	1,500	กก.	28.00	42,000.00
69	เส้นบะหมี่สด	สด ไม่แฉะ ผลิตใหม่ สะอาด เหนียว ไม่ขึ้นรา ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 500 กรัม	300	กก.	45.00	13,500.00
70	เส้นหมี่ข้าว	สด เส้นเสมอกัน ไม่หักแตก สะอาด ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	15	กก.	40.00	600.00
71	เส้นหมี่แห้ง	เส้นแห้ง ไม่มีหักแตก ไม่เหม็นหืน ไม่มีสารเคมีที่เป็นอันตราย บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุห่อละ 2.7 กิโลกรัม	150	ห่อ	170.00	25,500.00
72	หอมแดงแห้ง	แห้ง ไม่งอก ไม่ลึบ ไม่ฝ่อ ไม่มีจุก ไม่เน่า ไม่ขึ้นรา ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 2-3 ซม.	333	กก.	80.00	26,640.00
73	เห็ดหอมแห้ง	ใหม่ สะอาด มีกลิ่นหอม ไม่มีกาวหรือทรายปน ไม่ขึ้นรา สภาพสมบูรณ์ เส้นผ่าศูนย์กลางไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว/ดอก	30	กก.	350.00	10,500.00
74	ผักกาดดองเค็มสับฝอย	เค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ สับ แฉในน้ำฝั้ง สะอาด ไม่มีกาวหรือทราย ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุถุงละ 200 กรัม	350	ถุง	42.00	14,700.00
75	ผักกาดดองเปรี้ยว	ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ เป็นต้นสะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่ละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุถุงละไม่น้อยกว่า 700 กรัม	167	ถุง	54.00	9,018.00
76	หัวไชโป๊หั่นแว่น	เค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ หั่นแว่น ขึ้นสม้าเสมอกัน แฉในน้ำฝั้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	133	กก.	80.00	10,640.00
77	หัวไชโป๊หั่นฝอย	เค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ หั่นฝอย แฉในน้ำฝั้ง สะอาด ไม่ขึ้นรา ไม่แฉะ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปนสภาพดี บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	167	กก.	80.00	13,360.00

78	อบเชย	ไม้หอมแห้ง ไม่เป็นมอดเจาะ สะอาด ไม่เหม็นอับ ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งอื่นเจือปน สภาพดี	8	กก.	230.00	1,840.00
79	ฮ่วยซั่ว	ผลิตใหม่ ไม่มีเชื้อรา ไม่เก่าเก็บ ไม่มีแมลงและมอด สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน	4	กก.	100.00	400.00
80	กะทิธัญพืช	เป็นกะทิธัญพืช 100% ผลิตจากน้ำมันรำข้าว และ โปรตีนถั่วเหลือง ผ่านการฆ่าเชื้อแบบยูเอที บรรจุ กล่องละ 1,000 มิลลิลิตร	250	กล่อง	100.00	25,000.00
81	เต้าหู้พวง	ใหม่ สะอาด ไม่อมน้ำมัน ไม่มีเหี่ยวหรือน้ำขุ่นขาว ซึมออกมาจากเต้าหู้ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีใกล้เคียงกันทั้งก้อน ไม่คล้ำและไม่มีจุดต่างดำ ขนาดต้องไม่ต่ำกว่า 1 นิ้ว X 1 นิ้ว X 1 นิ้ว (กว้าง X ยาว X สูง) ต่อชิ้น มีจำนวนชิ้นต่อพวงไม่ต่ำกว่า 50 ชิ้น	250	พวง	24.00	6,000.00
82	ถัวลันเตากระป๋อง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่บูบ ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา ไม่เป็นสนิม บรรจุ 425 กรัม/ กระป๋อง	50	กระป๋อง	24.00	1,200.00
83	หน่อเลียง	บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน ไม่บูบ ไม่บวม ไม่มีน้ำรั่วซึมออกมา ไม่เป็นสนิม	33	กระป๋อง	65.00	2,145.00
84	ผักกาดดองน้ำข้าว	ต้นใหญ่ ต้องดองได้ที่ สภาพสมบูรณ์ รสเค็มไม่มาก สีเป็นธรรมชาติ เป็นต้นสะอาด ไม่เปรี้ยว ไม่ละ ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีสิ่งเจือปน	333	กก.	30.00	9,990.00
85	เต้าหู้ถั่วเหลือง	ใหม่ สะอาด ผลิตจากถั่วเหลืองแท้ 100% บรรจุ ในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 220 กรัม/หลอด	667	หลอด	15.00	10,005.00
86	ผงแป้งถั่วเหลือง 100%	ผลิตจากเมล็ดถั่วเหลืองบด 100% มีลักษณะเป็นผง ละเอียดสีครีมออกเหลืองตามธรรมชาติของผงถั่ว เหลือง มีกลิ่นหอมและรสชาติของถั่วเหลืองอบ ใหม่ สะอาด บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 20 กิโลกรัม/กระสอบ	15	กระสอบ	2,306.92	34,603.80
87	ข้าวโจ๊กสำเร็จรูป	ผลิตจากข้าวหอมมะลิแท้ 100% บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	667	ถุง	135.36	90,285.12

88	ข้าวหอมมะลิ 100%	เป็นข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 มีปริมาณอมิโลส (Amylose) อยู่ที่ 13.0-18 มีข้าวอื่นเจือปนไม่เกิน 5% มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 ไม่มีมอดหรือแมลง เป็นข้าวที่เก็บเกี่ยวมาไม่น้อยกว่า 5-6 เดือน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	25	กระสอบ	1,697.85	42,446.25
89	ข้าวเสาไห้	เป็นพันธุ์ข้าวเจ้ารวน มีปริมาณอมิโลส (Amylose) อยู่ที่ 23-25 มีข้าวอื่นเจือปนไม่เกิน 5% มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 ไม่มีมอดหรือแมลง เป็นข้าวที่เก็บเกี่ยวมาไม่น้อยกว่า 5-6 เดือน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	10	กระสอบ	889.35	8,893.50
90	ข้าวกล้องหอมมะลิ	เป็นข้าวพันธุ์ข้าวดอกมะลิ 105 และพันธุ์ กข15 มีปริมาณอมิโลส (Amylose) อยู่ที่ 13.0-18 มีข้าวอื่นเจือปนไม่เกิน 5% มีความชื้นไม่เกินร้อยละ 14 เป็นข้าวเต็มเมล็ด ไม่มีมอดหรือแมลง ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 49 กิโลกรัม/กระสอบ	30	กระสอบ	1,832.60	54,978.00
						1,050,134.67

หมายเหตุ 1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ
วัตถุพิษที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-

- ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟด์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
- ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
- ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก) สำหรับอาหารประเภทเส้น
- ชุดทดสอบยีสต์และเชื้อราในอาหารและเครื่องดื่ม
- ชุดทดสอบโพลาร์ในน้ำมันทอดซ้ำ Polar Blue Kit

2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
2. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนักวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
4. การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่งถึงลูกค้า

5. วัสดุทุกระายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด
6. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด สีสังเคราะห์ และฟอร์มาลิน

ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 8
ของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 8
ของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป

1. ข้อกำหนดเกณฑ์คุณภาพอนามัย
1. อาหารกลุ่มนี้ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
2. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
3. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
4. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

ผลิตภัณฑ์	เลขที่ มอก.
ข้อกำหนดวิธีปฏิบัติด้านสุขลักษณะสำหรับถั่วลิสง	1700-2541
ถั่วเขียว	959-2533
เกลือบริโภค	91-2539
แป้งข้าวเจ้า	638-2529
แป้งข้าวเหนียว	639-2529
แป้งมันสำปะหลัง	274-2521
พริกแห้ง	456-2526
พริกไทย	297-2529

เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	1535-2541
เมล็ดงา	641-2529
วันเส้น	444-2530
สาคุ	1011-2533
เส้นหมี่	400-2524

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

สุขลักษณะการบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้ภาชนะบรรจุและห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ การบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่น ๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร

- การทำฉลากให้เป็นไปตาม มอก. 1698-2541 หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 (พ.ศ. 2543) เรื่องฉลาก

3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุดิบพิษหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุทุกผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุทุกอาหาร

- อาหารที่ทำกรบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือนั่นจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้อาหารจากรถบรรทุกในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 9

หมวดที่ 9 อาหารหมวดผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง จำนวน 15 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	เกี๊ยวกุ้ง	ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 40 ชิ้น/กล่อง	15,740	ชิ้น	5.75	90,505.00
2	เกี๊ยวซ่าไก่	ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ชิ้น/ถุง	40	ถุง	180.00	7,200.00
3	เกี๊ยวซ่าหมู	ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 30 ชิ้น/ถุง	40	ถุง	180.00	7,200.00
4	ก้ามปูเทียม	ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุจำนวนไม่น้อยกว่า 26-27 ชิ้น/กล่อง บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน บรรจุ กล่องละ 500 กรัม	110	กล่อง	80.00	8,800.00
5	ขนมจีบไส้กุ้ง	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน	9,334	ลูก	5.50	51,337.00
6	ขนมจีบไส้ปู	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน	1,800	ลูก	5.50	9,900.00
7	ขนมจีบไส้หมู	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 16 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน	3,800	ลูก	5.50	20,900.00
8	ซาลาเปาไส้ครีม	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 60 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน	2,500	ลูก	8.00	20,000.00
9	ซาลาเปาไส้หมูสับ	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 60 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน	4,800	ลูก	8.00	38,400.00
10	ซาลาเปาไส้หมูแดง	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 37 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 60 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน	500	ลูก	8.00	4,000.00
11	หมูพั่นสหาห่วย	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 15 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 120 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน	6,270	ลูก	5.50	34,485.00
12	ฮะเก๋าไส้กุ้ง	ผลิตใหม่ สะอาด ขนาดน้ำหนัก 18 กรัม/ลูก 1 ลังบรรจุ 100 ลูก บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน	6,200	ลูก	5.50	34,100.00
13	ปอเปี๊ยะวันเส้น	ผลิตใหม่ สะอาด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 500 กรัม	20	ถุง	45.00	900.00
14	ผักรวมแช่แข็ง	ประกอบไปด้วย แครอท ถั่วลันเตา ข้าวโพดเหลือง สีธรรมชาติ บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	44	ถุง	65.00	2,860.00

15	เมล็ดข้าวโพดแช่แข็ง	ใหม่ สะอาด เมล็ดคัดพิเศษ สม่่าเสมอ สีธรรมชาติ ไม่มีใย ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	5	ถุง	75.00	375.00
						330,962.00

- หมายเหตุ**
- ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ
วัตถุบิที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-
 - ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
 - ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)
 - เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้ว
พบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

- วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
- การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก
วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
- วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดง
บนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
- การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่งถึงลูกค้า
- วัสดุทุกรายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับ
บรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด
- วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด และสีสังเคราะห์

สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 9

ผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง (FOOD HYGIENE)

1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
- สุขลักษณะให้เป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กำหนดสุขลักษณะของมาตรฐานอาหาร
เลขที่ มอก. 34-2536
- สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข
(ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย ไม่มีรอยฉีกขาด และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุการใช้ภาชนะบรรจุ และการห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ ซึ่งต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานขั้นต่ำ ดังนี้

- มีความสะอาด
- ไม่มีโลหะหนักหรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพได้ ไม่มีจุลินทรีย์

ที่ทำให้ก่อโรค

- ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่เคยบรรจุหรือห่อหุ้มปุ๋ย สารพิษหรือวัตถุที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- ห้ามมิให้ใช้ภาชนะบรรจุที่ทำขึ้นเพื่อบรรจุสิ่งของอื่น ๆ ที่มีใช้อาหาร
- ไม่เคยใช้บรรจุหรือใส่อาหารหรือวัตถุอื่น ๆ ใดมาก่อน เว้นแต่ภาชนะบรรจุที่เป็นแก้ว เซรามิก โลหะเคลือบ

แต่ทั้งนี้ต้องไม่มีลักษณะต้องห้ามตามที่กล่าวมา

- การบรรจุให้บรรจุด้วยถุงพลาสติกใด ไม่มีสี ไม่มีรอยฉีกขาด ซึ่งมีคุณภาพตามที่กล่าวข้างต้น และมัดปากถุงให้แน่น หรือผนึกปากถุงให้สนิท และอาจบรรจุลงในหีบห่อหรือภาชนะบรรจุที่เหมาะสมอีกชั้นหนึ่งก็ได้

3. การบรรจุและการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ให้ใช้รถห้องเย็นหรือรถที่มีอุปกรณ์ทำความเย็นที่สะอาด และสามารถเก็บรักษาคุณค่าอาหารให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสมตลอดเวลาที่ทำการขนส่ง โดยให้เป็นไปตามข้อกำหนดต่อไปนี้

a. ประเภทอาหารแช่แข็ง (Frozen Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดเท่ากับ -18 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่ง เกิดการละลายขณะทำการตรวจสอบ

b. ประเภทอาหารแช่เย็น (Chilled Products) จะต้องมียุณหภูมิแกนกลางของชิ้นอาหารส่วนที่หนาที่สุดไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส หรือเย็นกว่า และจะต้องไม่มีส่วนใดส่วนหนึ่งมีอุณหภูมิสูงเกิน 7 องศาเซลเซียส ขณะทำการตรวจสอบ

หมายเหตุ หากจำเป็นต้องใช้น้ำแข็งในการควบคุมอุณหภูมิของอาหาร จะต้องใช้น้ำแข็งที่มีคุณภาพได้มาตรฐาน น้ำแข็งบริโภค โดยไม่ให้น้ำแข็งสัมผัสกับอาหารโดยตรง

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดี และใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษ หรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนกับอาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอกรถ
- ไม่มีแมลง และสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอันทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ

- จะต้องบรรทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้ ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้นและลากไปโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้น ให้คัดแยกและนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 10

หมวดที่ 10 อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส จำนวน 60 รายการ						
ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	เครื่องปรุงแกงกะหรี่	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	17	กก.	95.00	1,615.00
2	เครื่องปรุงแกงฉู่ฉี่	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	25	กก.	95.00	2,375.00
3	เครื่องปรุงแกง เขียวหวาน	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	83	กก.	95.00	7,885.00
4	เครื่องปรุงแกงคั่ว	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	17	กก.	95.00	1,615.00
5	เครื่องปรุงแกงไตปลา	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	33	กก.	95.00	3,135.00
6	เครื่องปรุงแกงเทโพ	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	33	กก.	95.00	3,135.00
7	เครื่องปรุงแกงป่า	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	43	กก.	95.00	4,085.00

8	เครื่องปรุขพรักแกงเผ็ด	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	200	กก.	95.00	19,000.00
9	เครื่องปรุขพรักแกง เลียง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	17	กก.	95.00	1,615.00
10	เครื่องปรุขพรักแกงส้ม	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	100	กก.	95.00	9,500.00
11	เครื่องปรุขพรักแกง เหลือง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	33	กก.	95.00	3,135.00
12	เครื่องปรุขควักลั้ง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	17	กก.	95.00	1,615.00
13	เครื่องปรุขผัดฉ่า	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	27	กก.	95.00	2,565.00
14	เครื่องปรุขผัดพริกขิง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	50	กก.	95.00	4,750.00
15	เครื่องปรุขพรักเผา	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	25	กก.	130.00	3,250.00
16	เครื่องปรุขพะแนง	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไป ตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใสสีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุ ถุงละ 1 กิโลกรัม	33	กก.	120.00	3,960.00

17	เครื่องปรุงรมัน	ใหม่ สด สะอาด ไม่มีรา มีสีและกลิ่นที่ดี เป็นไปตามส่วนประกอบที่ใช้ สีไม่คล้ำ ไม่ใส่สีสังเคราะห์ ไม่เค็มมาก ไม่ขม บรรจุในถุงที่ได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	5	กก.	100.00	500.00
18	เครื่องผัดพะโล้ผง	ใหม่ ไม่ปน ไม่มีรา บรรจุซองละ 5 กรัม	167	ซอง	8.00	1,336.00
19	เครื่องตุ๋นยาจีน	ประกอบไปด้วย เก๋ากี้ ฮ่วยซัว ตังเซียม เจ็กเต็ก ไม่เก่าเก็บ ไม่มีสิ่งปนเปื้อน บรรจุซองละ 70 กรัม	183	ซอง	7.00	1,281.00
20	เกลือป่น	สะอาด เต็มสารไอโอดีน เนื้อละเอียด มีมาตรฐานอย. บรรจุถุงละ 1 กิโลกรัม	310	กก.	14.50	4,495.00
21	เกลือเม็ด	เป็นเม็ดสีขาว สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปนหรือปนเปื้อน บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน บรรจุ 20 กิโลกรัม/กระสอบ	5	กระสอบ	50.00	250.00
22	ฉีกโซ่ว (ซอสเปรี้ยว) สูตร 1	บรรจุไม่น้อยกว่า 600 มิลลิลิตร/ขวด	100	ขวด	20.00	2,000.00
23	ซีอิ๊วขาว สูตร 1	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด	800	ขวด	44.00	35,200.00
24	ซีอิ๊วดำ สูตร 5	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด	133	ขวด	29.00	3,857.00
25	น้ำซอสเย็นตาโฟ	ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่ใส่สารกันบูด บรรจุในภาชนะที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 750 มิลลิลิตร/ขวด	83	ขวด	35.00	2,905.00
26	ซอสปรุงรส	ชนิดโปรตีน 15% บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวดฝาสีเขียว	533	ขวด	24.00	12,792.00
27	ซอสพริกชนิดซอง	บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพค	25	แพค	97.00	2,425.00
28	ซอสพริก	บรรจุไม่น้อยกว่า 680 มิลลิลิตร/ขวด	25	ขวด	40.00	1,000.00
29	ซอสมะเขือเทศชนิดซอง	บรรจุไม่น้อยกว่า 11 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพค	25	แพค	97.00	2,425.00
30	ซอสมะเขือเทศถุง	บรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 กรัม/ถุง	200	ถุง	40.00	8,000.00
31	ซอสหอยนางรม	บรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด	733	ขวด	44.00	32,252.00
32	เต้าเจี้ยว สูตร 1	บรรจุไม่น้อยกว่า 800 มิลลิลิตร/ขวด	117	ขวด	36.00	4,212.00
33	น้ำกระเทียมดอง	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด	200	ขวด	10.00	2,000.00
34	น้ำจิ้มไก่	บรรจุไม่น้อยกว่า 980 มิลลิลิตร/ขวด	167	ขวด	65.00	10,855.00
35	น้ำจิ้มสุกี้	บรรจุไม่น้อยกว่า 830 มิลลิลิตร/ขวด สูตรวางตั้ง	67	ขวด	105.00	7,035.00
36	น้ำตาลทรายขาวเกรดเล็ก	ใหม่ ไม่แฉะ บรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	2,200	กก.	28.00	61,600.00
37	น้ำตาลทราย/พริกป่น (ซอง)	บรรจุซองคู่ ขนาดบรรจุน้ำตาลทรายไม่น้อยกว่า 4 กรัม/ซอง พริกป่น 1.4 กรัม/ซอง บรรจุ 50ซอง/แพค	583	แพค	30.00	17,490.00

38	น้ำตาลทรายแดง	เป็นผงละเอียด สีน้ำตาลอ่อนถึงสีน้ำตาลแดง มีกลิ่นน้ำตาลไหม้ไหม้ ไม่แฉะ ไม่เกาะกันเป็นก้อน แข็ง บรรจุ 500 กรัม/ถุง	30	กก.	40.00	1,200.00
39	น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	เป็นผลึกสีน้ำตาลอ่อนหรือน้ำตาลเข้ม ใหม่ บรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	30	กก.	30.00	900.00
40	น้ำตาลปีบ	ทำจากมะพร้าวเป็นส่วนใหญ่ มีลักษณะเป็นก้อนเหนียว ไม่เยิ้มเหลว และไม่แข็งมาก มีสีน้ำตาลอ่อนถึงเข้ม และออกนวล ไม่ใส่สารฟอกสี สะอาด ปราศจากสิ่งปนเปื้อน บรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	500	กก.	35.00	17,500.00
41	น้ำตาลมะพร้าวแท้	สด ใหม่ จากน้ำตาลมะพร้าว ไม่ใส่สารฟอกสี ไม่เหลว และไม่แข็งมาก สะอาด ปราศจากสิ่งปลอมปน บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุ 1 กิโลกรัม/ถุง	30	กก.	50.00	1,500.00
42	น้ำจิ้มบ๊วยเจีย	บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด	50	ขวด	45.00	2,250.00
43	น้ำปลา	ผลิตจากปลาไส้ตัน หมักด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด	620	ขวด	27.00	16,740.00
44	น้ำมันงา	ผลิตจากงา 100% บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	10	ขวด	120.00	1,200.00
45	น้ำมันถั่วเหลือง 100%	ผลิตจากถั่วเหลือง 100% บรรจุไม่น้อยกว่า 1 ลิตร/ขวด	3,100	ขวด	50.00	155,000.00
46	น้ำมันรำข้าว	ผลิตจากรำข้าว 100% ขนาดบรรจุ 1 ลิตร/ขวด	220	ขวด	75.00	16,500.00
47	น้ำส้มสายชูกลั่น 5%	ใส สะอาด ไม่มีสิ่งเจือปน ไม่เป็นตะกอนขุ่นข้น บรรจุไม่น้อยกว่า 700 มิลลิลิตร/ขวด	100	ขวด	25.00	2,500.00
48	น้ำส้มสายชู (ซอง)	บรรจุไม่น้อยกว่า 9 กรัม/ซอง บรรจุ 50 ซอง/แพค	883	แพค	30.00	26,490.00
49	สารส้ม	เป็นผลึก ก้อนสีขาวใสออกขุ่นเล็กน้อย มีรสเปรี้ยวฝาด ไม่มีกลิ่น	15	กก.	25.00	375.00
50	ผงกะหรี่	มีสีเหลือง กลิ่นเป็นไปตามวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งปลอมปนหรือสิ่งปนเปื้อน บรรจุในขวดแก้ว บรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ขวด	20	ขวด	130.00	2,600.00
51	ผงปรุงรสไก่	สูตรลดโซเดียม 75% ไม่ใส่ผงชูรส ไม่เติมวัตถุกันเสีย สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารฮาลาล บรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน บรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	5	ถุง	70.00	350.00
52	มะตูมผงสำเร็จรูป	เป็นผง ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 400 กรัม	133	ถุง	35.00	4,655.00

53	แก๊ยกยวผงสำเร็จรูป	เป็นผง ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 400 กรัม	133	ถุง	35.00	4,655.00
54	ขิงผงสำเร็จรูป	เป็นผง ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 400 กรัม	133	ถุง	35.00	4,655.00
55	ตะไคร้ผงสำเร็จรูป	เป็นผง ไม่มีสิ่งเจือปน บรรจุในภาชนะที่สะอาดได้มาตรฐาน บรรจุถุงละ 400 กรัม	133	ถุง	35.00	4,655.00
56	ผงหมักหมูแดง	บรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง	300	ซอง	28.00	8,400.00
57	ผงหมักไก่	บรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง	167	ซอง	28.00	4,676.00
58	พริกน้ำปลา (ซอง)	บรรจุไม่น้อยกว่า 5 กรัม/ซอง บรรจุ 100 ซอง/แพค	83	แพค	32.00	2,656.00
59	มันกุ้งเสวย	ใหม่ ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุในขวดแก้ว บรรจุไม่น้อยกว่า 200 กรัม/ขวด	5	ขวด	160.00	800.00
60	มีสตาร์ดขนาดเล็ก	ใหม่ ไม่มีกลิ่นเปรี้ยว สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งเจือปน บรรจุไม่น้อยกว่า 255 กรัม/ขวด	5	ขวด	80.00	400.00
						567,802.00

- หมายเหตุ**
- ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบวัตถุดิบที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-
 - ชุดทดสอบโซเดียมไฮโดรซัลไฟต์ (สารฟอกขาว) ในอาหาร
 - ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
 - ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)
 - ชุดทดสอบกรดแอสซาร์ (น้ำส้มสายชูปลอม)
 - เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้ผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

- วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
- การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนักวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
- วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
- การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะการขนส่งถึงลูกค้า

5. วัสดุทุกระายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด

ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 10

อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 10

อาหารหมวดเครื่องแกงและเครื่องปรุงรส

1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

1. อาหารกลุ่มนี้ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
2. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
3. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม
4. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

สุขลักษณะการบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้บรรจุและห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ การบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่น ๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร

- การทำฉลากให้เป็นไปตาม มอก. 1698-2541 หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 (พ.ศ. 2543) เรื่องฉลาก

3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุทุกผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุทุกอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้
- ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 11

หมวดที่ 11 อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบ และเบ็ดเตล็ด จำนวน 33 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	กลั่นสังเคราะห์	บรรจุขวดกระป๋องสีขา ขนาดบรรจุ 475 มิลลิลิตร/ขวด	17	ขวด	150.00	2,550.00
2	ชาเจ๊ก	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 400 กรัม/ถุง	33	ถุง	70.00	2,310.00
3	ซีอิ๊วโกแลตชิพ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	20	กก.	210.00	4,200.00
4	ถ้วยฟอยล์ รหัส 3219 A	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1,000 ใบ/แพค	167	แพค	250.00	41,750.00
5	นมผง	ไม่เก่า ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือ สิ่งเจือปน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	83	ถุง	130.00	10,790.00
6	เนยสด รสจืด	สีเหลืองนวล ไม่เก่า ไม่เป็นรา ไม่เหม็นหืน ไม่มีสิ่ง แปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อย กว่า 2 กิโลกรัม/กล่อง	100	กล่อง	420.00	42,000.00
7	น้ำเชื่อมเข้มข้น	ใส สะอาด ไม่มีตะกอน ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือ สิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1กิโลกรัม/ถุง	20	ถุง	42.00	840.00
8	น้ำตาลไอซิ่ง	ใหม่ สะอาด ไม่ชื้น ไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่มีสิ่ง แปลกปลอม และสิ่งเจือปน ขนาดบรรจุไม่น้อย กว่า1 กิโลกรัม/ถุง	17	ถุง	45.00	765.00
9	เบกกิ้งโซดา	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	10	ถุง	60.00	600.00
10	แป้งกวนไส้	เป็นแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500กรัม/ถุง	10	ถุง	40.00	400.00
11	แป้งพุดโบก	เป็นแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	50	ถุง	45.00	2,250.00
12	แป้งบัวแดง	เป็นแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	250	ถุง	52.00	13,000.00
13	แป้งห่าน	เป็นแป้งสีขาว ไม่มีสิ่งแปลกปลอม หรือสิ่งปนเปื้อน ไม่มีมอด ไม่เหม็นสาบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	250	ถุง	45.00	11,250.00

14	ผงโกโก้	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	10	ถุง	200.00	2,000.00
15	ผงฟู	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	42	ถุง	90.00	3,780.00
16	ผลไม้เชื่อมหั่นชิ้น 3 สี	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	10	แพค	95.00	950.00
17	มายองเนส รสชีส	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	33	ถุง	120.00	3,960.00
18	แยมรสต่าง ๆ	ใหม่ สะอาด สีและกลิ่นเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	20	ถุง	45.00	900.00
19	ลูกเกดเหลือง/ดำแห้ง	ใหม่ สะอาด แห้ง เมล็ดมีขนาดสม่ำเสมอ ไม่มี ทรายกรวด ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	20	กก.	180.00	3,600.00
20	วนิลาชนิดผง	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	10	ถุง	170.00	1,700.00
21	ผงวุ้น	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 50 กรัม/ซอง	117	ซอง	75.00	8,775.00
22	สารเสริม	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	10	ถุง	200.00	2,000.00
23	สีผสมอาหาร	บรรจุขวดกระเบื้องสีขาว ขนาดบรรจุ 454 มิลลิลิตร/ขวด	10	ขวด	110.00	1,100.00
24	ไส้กวนต่าง ๆ	ใหม่ สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/ถุง	10	กก.	90.00	900.00
25	อี่ซี-25	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 450 กรัม/กระปุก	10	กระปุก	140.00	1,400.00
26	โอวาเลต	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 1 กิโลกรัม/กระปุก	10	กระปุก	200.00	2,000.00
27	ออริกาโน่	ใหม่ สะอาด กลิ่นและสีเป็นไปตามธรรมชาติของ วัตถุดิบ บรรจุในขวดแก้ว ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 22 กรัม/ขวด	20	ขวด	70.00	1,400.00
28	ถ้วยไข่ตุ๋น	พลาสติกเกรดเอ ใช้สำหรับใส่สังขยา หรือไข่ตุ๋น สามารถนึ่งในซึ้งได้ บรรจุไม่น้อยกว่า 50 ใบ/แพค	150	แพค	85.00	12,750.00
29	น้ำหวานเฮลส์บลูบอย สีต่าง ๆ	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 710 มิลลิลิตร/ขวด	583	ขวด	42.00	24,486.00
30	น้ำส้มชั้นควิก	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 850 มิลลิลิตร/ขวด	50	ขวด	210.00	10,500.00
31	ยีสต์	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ห่อ	33	ห่อ	135.00	4,455.00
32	โอวัลติน	ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 700 กรัม/ถุง	50	ถุง	135.00	6,750.00
33	โอวัลติน ทรี อิน วัน	ขนาดบรรจุ 20 ซอง/ถุง	50	ถุง	138.00	6,900.00
						233,011.00

- หมายเหตุ**
1. ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบวัตถุพิษที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-
 - ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
 - ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)
 2. เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้วพบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

1. วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
2. การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนักวันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
3. วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดงบนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
4. การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะเวลาการขนส่งถึงลูกค้า
5. วัสดุทุกรายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับบรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด
6. วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด สีสังเคราะห์ และฟอร์มาลิน

ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 11

อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบเบเกอรี่ และเบ็ดเตล็ด

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 11

อาหารหมวดวัสดุ/วัตถุดิบเบเกอรี่ และเบ็ดเตล็ด

1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

1. อาหารกลุ่มนี้ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
 2. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.)
- ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 255 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข

3. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา

4. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

สุขลักษณะการบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้บรรจุและห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ การบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่น ๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร

- การทำฉลากให้เป็นไปตาม มอก. 1698-2541 หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 (พ.ศ. 2543) เรื่องฉลาก

3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัตถุมีพิษหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุทุกผลไม้ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุทุกอาหาร

- อาหารที่ทำกรบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุทุกอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุทุกอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือนั่นจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุทุกอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้นำอาหารจากกรณีใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้
ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อสุขภาพ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

รายละเอียดอาหารหมวดที่ 12

หมวดที่ 12 อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน จำนวน 32 รายการ

ลำดับที่	รายการวัตถุดิบ	คุณลักษณะเฉพาะ	จำนวนใช้		ราคาซื้อครั้ง สุดท้ายตาม สัญญาเลขที่ รช.20/2561 ลว 7 ก.พ. 61	เป็นเงิน
			จำนวน	หน่วย		
1	ขนมปังขาว	ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 480 กรัม/ถุง	120	ถุง	39.00	4,680.00
2	ขนมปังโฮลวีท	ใหม่ สด สะอาด เนื้อเนียนนุ่ม ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 500 กรัม/ถุง	157	ถุง	42.00	6,594.00
3	ขนมปังแครกเกอร์ รส จืด	ผลิตใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 300 กรัม/กล่อง	117	กล่อง	65.00	7,605.00
4	ขนมปังกรอบจืด	ผลิตใหม่ กรอบอร่อย ไม่มีกลิ่นหืน ไม่แตกหัก สภาพสมบูรณ์ ขนาดบรรจุไม่น้อยกว่า 900 - 1,300 กรัม/ปี๊บ	50	ปี๊บ	150.00	7,500.00
5	ขนมปังมีไส้ ชิ้นเล็ก	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX ยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1.5 นิ้ว) ขนาดน้ำหนักไม่น้อยกว่า 30-50 กรัม/ชิ้น	100	ชิ้น	6.00	600.00
6	ขนมปังมีไส้ ชิ้นกลาง	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX ยาวXสูง (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ขนาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 60-80 กรัม/ชิ้น	100	ชิ้น	9.00	900.00
7	ขนมปังมีไส้ ชิ้นใหญ่	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX ยาวXสูง (3.5 นิ้ว X 3.5 นิ้ว X 2 นิ้ว) ขนาด น้ำหนักไม่น้อยกว่า 90-100 กรัม/ชิ้น	100	ชิ้น	11.00	1,100.00
8	เค้ก ชิ้นเล็ก	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX ยาวXสูง (1.5 นิ้ว X 1.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	100	ชิ้น	10.00	1,000.00
9	เค้ก ชิ้นกลาง	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX ยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	100	ชิ้น	12.00	1,200.00

10	เค้ก ชั้นใหญ่	ใหม่ สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (2.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	100	ชิ้น	13.00	1,300.00
11	ข้าวเกรียบปากหม้อ ไส้ต่าง ๆ	ใหม่ สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (1.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 0.5 นิ้ว)/ตัว พร้อมผักเคียง	7,000	ชิ้น	2.75	19,250.00
12	ข้าวต้มจิ้ม	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (3 นิ้ว X 10 นิ้ว X 10 นิ้ว)/มัด พร้อมมะพร้าวทึนทึกขูด	200	ชิ้น	40.00	8,000.00
13	ข้าวต้มมัด	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (1.5 นิ้ว X 3 นิ้ว X 1 นิ้ว)/กลีบ	200	มัด	14.00	2,800.00
14	ข้าวเหนียวหน้าต่าง ๆ	บรรจุในกระทงใบตอง สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (3 ซม. X 3 ซม. X 1.5 ซม.)/ชิ้น	200	ชิ้น	3.50	700.00
15	ขนมกุยช่ายไส้ต่าง ๆ	สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1.5 นิ้ว/ชิ้น พร้อมน้ำจิ้ม	5,000	ชิ้น	3.75	18,750.00
16	ขนมกล้วย	บรรจุในกระทงใบตอง สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	2,000	ชิ้น	3.50	7,000.00
17	ขนมชั้นสีต่าง ๆ	ห่อด้วยใบตอง ใหม่ สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	2,000	ชิ้น	10.00	20,000.00
18	ขนมตาล	สด สะอาด สีสันเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ชนิดถ้วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น	5,000	ชิ้น	3.50	17,500.00

19	ขนมต้ม	เม็ดโต ใหม่ สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1 นิ้ว/ชิ้น	6,000	ขึ้น	3.25	19,500.00
20	ขนมถั่วแปบ	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (1.5 นิ้ว X 2.5 นิ้ว X 0.5 นิ้ว)/ตัว	2,000	ขึ้น	3.50	7,000.00
21	ขนมถั่วย	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ชนิดถั่วยตะไลเล็ก ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว/ชิ้น	500	ขึ้น	3.00	1,500.00
22	ขนมถั่วยฟู	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาดเส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว/ชิ้น	5,000	ขึ้น	3.00	15,000.00
23	ขนมฟักทอง	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระทงใบตอง ขนาด กว้างXยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	1,500	ขึ้น	3.50	5,250.00
24	ขนมเผือก	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระทงใบตอง ขนาด กว้างXยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	1,500	ขึ้น	3.50	5,250.00
25	ขนมมัน	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระทงใบตอง ขนาด กว้างXยาวXสูง (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	4,000	ขึ้น	3.50	14,000.00
26	ขนมตะโก้	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน บรรจุในกระทงใบตอง ขนาด กว้างXยาวXหนา (1 นิ้ว X 1 นิ้ว X 1.5 นิ้ว)/ชิ้น	3,500	ขึ้น	4.25	14,875.00
27	ขนมเปียกปูน	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	2,500	ขึ้น	4.00	10,000.00
28	วุ้นมะพร้าว	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างXยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	500	ขึ้น	4.00	2,000.00

29	สาकुไล่หนู	ใหม่ สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด เส้นผ่าศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 1/2 นิ้ว/ตัว	5,000	ชิ้น	2.25	11,250.00
30	ปาห่องโก๋	ทอดใหม่ ไม่อมน้ำมัน ขนาดตัวยาวไม่น้อยกว่า 2.5 นิ้ว เป็นคู่ มีสีเหลืองตลอดตัว ไม่ไหม้เกรียม	10,000	ตัว	1.50	15,000.00
31	ขนมหม้อแกงถั่ว	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่ มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX ยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	200	ชิ้น	10.00	2,000.00
32	วุ้นสังขยา	สด สะอาด สีเป็นไปตามธรรมชาติของวัตถุดิบ ไม่ มีสิ่งแปลกปลอมและสิ่งปนเปื้อน ขนาด กว้างX ยาวXหนา (2 นิ้ว X 2 นิ้ว X 1 นิ้ว)/ชิ้น	200	ชิ้น	10.00	2,000.00
						251,104.00
						9,151,437.67

- หมายเหตุ**
- ผู้ค้าต้องส่งชุดทดสอบสารเคมีและสารปนเปื้อนในอาหาร ให้คณะกรรมการตรวจรับ เพื่อทดสอบ
วัตถุดิบที่ส่งทุกครั้ง ดังนี้ :-
 - ชุดทดสอบสีสังเคราะห์ในอาหารห้ามใช้สี
 - ชุดทดสอบวัตถุกันเสีย (กรดเบนโซอิก)
 - เมื่อทำการตรวจสอบสารเคมีปนเปื้อนแล้วต้องไม่พบเกินมาตรฐานกำหนด หากทำการทดสอบแล้ว
พบสารเคมีปนเปื้อนเกินมาตรฐานที่กำหนด คณะกรรมการตรวจรับจะส่งสินค้าคืนให้กับผู้ค้า

คุณลักษณะทั่วไปของวัสดุอาหาร

- วัสดุอาหารทุกรายการ ไม่มีสีเจือปน ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่ผงชูรส
- การผลิตและบรรจุภัณฑ์ต้องผลิตจากโรงงานที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP พร้อมทั้งระบุน้ำหนัก
วันที่ผลิต วันหมดอายุของผลิตภัณฑ์ และระบุชื่อผู้ผลิตลงบนบรรจุภัณฑ์ สามารถแสดงให้คณะกรรมการตรวจสอบได้
- วัสดุทุกรายการที่นำส่งนั้นต้องมีระยะเวลาวันคงเหลือก่อนถึงวันหมดอายุไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ตามที่แสดง
บนบรรจุภัณฑ์ นับจากวันที่ส่งสินค้า
- การขนส่งสินค้าถูกลักษณะ ปิดมิดชิด ตลอดระยะการขนส่งถึงลูกค้า
- วัสดุทุกรายการจะต้องบรรจุในบรรจุภัณฑ์ เช่น ถุงพลาสติกหรือกล่อง ที่ได้รับมาตรฐานใช้สำหรับ
บรรจุอาหาร Food Grade ปิดสนิท ไม่มีรอยฉีกขาด
- วัสดุอาหารจะต้องปลอดภัยจากสารบอแรกซ์ สารกันเชื้อรา สารกันบูด สีสังเคราะห์ และฟอร์มาลิน

ข้อกำหนดคุณลักษณะอาหารหมวดที่ 12

อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน

1. เป็นผลิตภัณฑ์ที่ใหม่ สะอาด ปราศจากกลิ่นหืน กลิ่นเหม็นเปรี้ยวหรือเหม็นบูด ไม่ใช้วัตถุกันเสีย ไม่ใส่สารเคมี ไม่มีสิ่งแปลกปลอมหรือสิ่งอื่นที่ไม่ใช่ส่วนผสมที่ถูกต้อง
2. ต้องบรรจุในภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด หุ้มห่ออย่างเรียบร้อย และป้องกันสิ่งแปลกปลอมได้
3. ภาชนะหรือบรรจุภัณฑ์ส่วนที่สัมผัสกับอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องไม่มีสีหรือวัตถุเจือปน หรือสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหารหรือวัตถุดิบในปริมาณที่สามารถเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
4. สุขลักษณะทางอาหาร (FOOD HYGIENE) ต้องเป็นไปตามที่กำหนดไว้

สุขลักษณะทางอาหารของหมวดที่ 12

อาหารหมวดเบเกอรี่ และขนมหวาน

1. ข้อกำหนดคุณภาพอนามัย

1. อาหารกลุ่มนี้ต้องมีคุณภาพสุขลักษณะเป็นไปตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (มอก.) ที่กำหนดไว้ในปัจจุบัน
2. ประเภทอาหารที่ยังไม่มีการกำหนดมาตรฐานจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม (สมอ.) ให้มีสุขลักษณะทางอาหาร (Food Hygiene) เป็นไปตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 255 หรือตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา
3. ให้ใช้ผลิตภัณฑ์อาหารที่ผ่านการรับรองคุณภาพจากสำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม หรือสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา
4. สถานที่ประกอบต้องมีความสะอาด ถูกหลักอนามัยและอยู่ในสภาพแวดล้อมที่ดี ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่อง วิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิตและการเก็บรักษา

2. สุขลักษณะการบรรจุอาหารและวัตถุดิบ

สุขลักษณะการบรรจุ

- วัสดุที่ใช้บรรจุหรือห่อหุ้มอาหาร ให้ใช้วัสดุที่มีความสะอาด ปลอดภัย และเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 92) พ.ศ. 2528 เรื่อง กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุ การใช้บรรจุและห้ามใช้วัตถุใดเป็นภาชนะบรรจุ การบรรจุให้เป็นไปตามข้อกำหนดของมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมของอาหารประเภทหรือให้บรรจุอาหารในลักษณะที่เหมาะสมกับสินค้าแต่ละประเภท โดยสามารถป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งสกปรกภายนอกหรือภาวะอันไม่เหมาะสมอื่น ๆ ซึ่งมีผลต่อคุณภาพอาหาร
- การทำฉลากให้เป็นไปตาม มอก. 1698-2541 หรือเป็นไปตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 194 (พ.ศ. 2543) เรื่องฉลาก

3. สุขลักษณะการเก็บรักษาอาหารและวัตถุดิบก่อนการขนส่ง

สุขลักษณะของรถส่งอาหาร

- ต้องเป็นรถที่มีสภาพดีและใช้เพื่อวัตถุประสงค์ในการขนส่งอาหารเท่านั้น ห้ามใช้ขนขยะ เศษอาหาร ปุ๋ย วัสดุพิษหรือวัสดุอื่น ๆ อันอาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนแก่อาหารได้
- มีการดูแลรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ไม่มีสิ่งสกปรกสะสม หรือตกค้างอยู่ภายในและภายนอก
- ไม่มีแมลงและสัตว์พาหะนำโรคอาศัยอยู่ภายในรถ
- ส่วนที่บรรจุทุกผลไม่ต้องมีหลังคาและอุปกรณ์อื่น ๆ ที่สามารถปกปิดผักสดและผลไม้ได้มิดชิด

การบรรจุอาหาร

- อาหารที่ทำการบรรจุขึ้นรถ ต้องมีภาชนะรองรับ ไม่ให้วางกองกับพื้นรถโดยตรง
- การบรรจุอาหารหรือวัตถุดิบ ต้องกระทำด้วยความระมัดระวัง ไม่ให้บรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือวัตถุดิบชำรุดเสียหาย หรือทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรกอื่นทำให้เกิดความเสื่อมคุณภาพของอาหารหรือวัตถุดิบ
- จะต้องบรรจุอาหารในปริมาณที่เหมาะสม ไม่มากหรือน้อยจนเกินไป เพราะอาจก่อให้เกิดผลเสียต่อคุณภาพอาหารได้
- ไม่บรรจุอาหารดิบและสุกปะปนกัน

4. การรับขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร

ในการรับ/ขนถ่ายวัตถุดิบและอาหาร ผู้นำส่งสินค้าต้องปฏิบัติด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมสภาพ ซึ่งควรปฏิบัติ ดังนี้

- ให้ขนถ่ายอาหารจากรถใส่ในภาชนะที่สะอาด และวางบนล้อเลื่อนหรือชั้นวางของที่ได้จัดเตรียมไว้ให้
- ห้ามนำอาหารกองไว้บนพื้น และเข็นลากโดยเด็ดขาด
- อาหารที่ตกหล่นบนพื้นให้คัดแยกออก และนำกลับคืนไป ไม่ให้นำมารวมกับอาหารที่สะอาดอีก

5. สุขลักษณะของพนักงานส่งสินค้า

- แต่งกายสุภาพ สวมรองเท้าหุ้มส้น หรือรองเท้าผ้าใบที่สะอาด
- ไม่นำอาหารหรือเครื่องมือที่มารับประทานในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติการด้วยความระมัดระวัง เพื่อไม่ให้อาหารและวัตถุดิบได้รับการปนเปื้อนหรือเสื่อมคุณภาพ
- พนักงานที่เข้ามาปฏิบัติหน้าที่ จะต้องเป็นผู้ที่มีสุขอนามัยสมบูรณ์ ไม่ป่วยหรือเป็นโรคติดต่อ หรือโรคที่ส่งผลกระทบต่อ
- ไม่ไอ จาม ลงในอาหารและวัตถุดิบที่นำมาส่ง รวมถึงถ่มน้ำลายลงในบริเวณงานโภชนาการ
- ปฏิบัติตามกฎหมายระเบียบข้อบังคับต่าง ๆ ที่ทางงานโภชนาการกำหนดไว้ตลอดเวลาที่เข้าปฏิบัติงานในพื้นที่ครัว

ข้อกำหนดในการจัดส่งสินค้า วัสดุอาหารของงานโภชนาการ

1. การสั่งสินค้า

1. งานโภชนาการจะออกเอกสารใบสั่งซื้อล่วงหน้า ก่อนวันกำหนดส่งสินค้า 10-15 วัน และแจ้งให้ผู้ขายทราบโดยส่งจดหมายอิเล็กทรอนิกส์ (e-mail) หรือ โทรสาร
2. ผู้ขายจะต้องมารับเอกสารใบสั่งซื้อล่วงหน้าภายใน 1 วัน หลังจากที่ได้รับแจ้งตามข้อ 1 พร้อมทั้งลงนามรับเอกสาร ณ งานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน
3. ผู้ขายจะต้องรับผิดชอบจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพ และมาตรฐานตามสัญญาให้ทันเวลา ตามปริมาณที่กำหนดไว้ในใบสั่งซื้อล่วงหน้า

2. กำหนดวันจัดส่งสินค้า

ผู้ขายต้องส่งสินค้า ตรงตามวันทำงานโภชนาการแจ้งไว้ในใบสั่งซื้อล่วงหน้า

3. เวลาสำหรับการจัดส่งและตรวจรับสินค้าเป็นประจำทุกวัน

แบ่งเวลา และประเภทการจัดส่ง ดังนี้

- | | |
|-----------------------|---|
| เวลา 07.30 - 08.00 น. | อาหารหมวดเนื้อไก่ เนื้อหมู สัตว์น้ำ ไข่ เนื้อสัตว์แปรรูป และผลิตภัณฑ์แปรรูป แช่แข็ง |
| เวลา 08.00 - 08.30 น. | อาหารหมวดผักสดและผลไม้สด |
| เวลา 08.30 - 09.00 น. | อาหารหมวดของแห้งและผลิตภัณฑ์แปรรูป, เครื่องแกงและเครื่องปรุงรส, วัสดุ/วัตถุดิบเบเกอรี่และเบ็ดเตล็ด และขนมเบเกอรี่และขนมหวาน |

4. การส่งมอบ การบรรจุ และการขนส่ง

ผู้ขายตกลงปฏิบัติตามคู่มือการจัดส่งอาหารและวัตถุดิบแนบท้ายสัญญา ตลอดจนตกลงปฏิบัติตามหนังสือแจ้งหรือคำแนะนำของผู้ซื้อทั้งที่มีอยู่เดิม และที่จะแจ้งให้ทราบภายหลัง

5. ผู้จัดส่งสินค้า

ต้องมีกิริยา สุภาพ แต่งกายสะอาดเรียบร้อย และปฏิบัติตามข้อกำหนดของงานโภชนาการ

6. การตรวจรับสินค้า

ผู้ซื้อหรือเจ้าหน้าที่ของผู้ซื้อจะตรวจรับสินค้าที่ผู้ขายนำมาส่งมอบให้ตรงตามสัญญา และใบสั่งซื้อล่วงหน้า งานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

หากปรากฏว่าสินค้าที่ส่งมอบมีคุณภาพไม่ตรงตามสัญญาจะซื้อจะขายแบบราคาคงที่ไม่จำกัดปริมาณ หรือมีสิ่งปลอมปน สารปนเปื้อน หรือไม่ตรงตามหลักอนามัยของกระทรวงสาธารณสุข

1. ผู้ซื้อที่มีสิทธิที่จะไม่รับสินค้านั้นและผู้ขายจะต้องนำสินค้านั้นกลับคืนไปที่ พร้อมจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน โดยผู้ซื้อไม่ต้องรับผิดชอบในความเสียหายดังกล่าวแต่ประการใด
2. หากผู้ขายไม่สามารถจัดส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาการใช้งาน และผู้ซื้อตรวจสอบแล้วพบว่าสินค้านั้นอยู่ในสภาพที่ "สามารถใช้งานได้บางส่วน" ผู้ขายจะต้องขายสินค้านั้นในราคาลดลงตามสภาพและคุณภาพสินค้าที่ลดลง ด้วยวิธีปรับตามลักษณะและปริมาณของการสูญเสีย
3. หากผู้ซื้อพบว่าสินค้านั้นดังกล่าวไม่สามารถใช้งานได้เพียงพอ และผู้ขายไม่สามารถส่งสินค้าที่มีคุณภาพตามสัญญาให้กับผู้ซื้อให้ทันเวลาและเพียงพอต่อการใช้งาน ผู้ซื้อที่มีสิทธิดำเนินการจัดซื้อสินค้าจากแหล่งอื่นหรือซื้อสินค้าอื่นทดแทน โดยผู้ขายจะต้องรับผิดชอบในความเสียหายทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการดำเนินการดังกล่าว ได้แก่ มูลค่าสินค้าที่ผู้ซื้อจัดซื้อ ค่าใช้จ่ายในการเดินทาง และการขนส่ง ตลอดจนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง

7. การฝากสินค้า

งานโภชนาการไม่อนุญาตให้ผู้ขายนำสินค้าออกเหนือจากรายการตามใบสั่งซื้อล่วงหน้า มาฝากในทุกกรณี รวมทั้งวันหยุดนักขัตฤกษ์ต่าง ๆ เช่น วันขึ้นปีใหม่ วันสงกรานต์ หรือวันตรุษจีน เป็นต้น

8. การตรวจสอบสถานที่ผลิตหรือเตรียมสินค้า

ผู้ขายยินยอมให้ผู้ซื้อหรือผู้แทนของผู้ซื้อไปตรวจสอบสถานที่และสิ่งแวดล้อมของแหล่งผลิตหรือสถานที่เตรียมสินค้าที่จะส่งมอบได้ตลอดเวลาที่ปฏิบัติงาน โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า

9. หากมีข้อขัดแย้งโปรดติดต่อ

งานโภชนาการ ศูนย์การแพทย์ปัญญานันทภิกขุ ชลประทาน

1. ในเวลาราชการ เวลา 08.00 - 16.30 น. โทร. 02- 502-2345 # 1776/1777
2. วันเสาร์-อาทิตย์ เวลา 08.00 - 16.30 น. โทร. 02- 502-2345 # 1775